

# BRAUN

## Multiquick 5 Vario



Type 4191

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

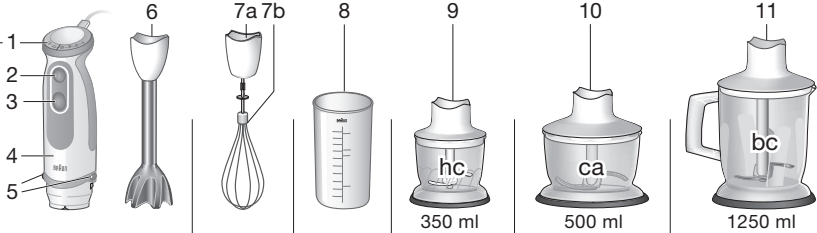
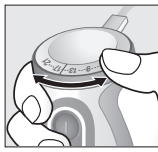
MQ 5000 Soup  
MQ 5020 Pasta  
MQ 5035 Sauce  
MQ 5045 Aperitive

Deutsch	6
English	9
Français	12
Español	15
Português	18
Italiano	21
Nederlands	24
Dansk	27
Norsk	30
Svenska	33
Suomi	36
Polski	39
Český	42
Slovenský	45
Magyar	48
Hrvatski	51
Slovenski	54
Türkçe	57
Română (RO/MD)	60
Ελληνικά	63
Қазақша	66
Русский	69
Українська	72
عربي	78

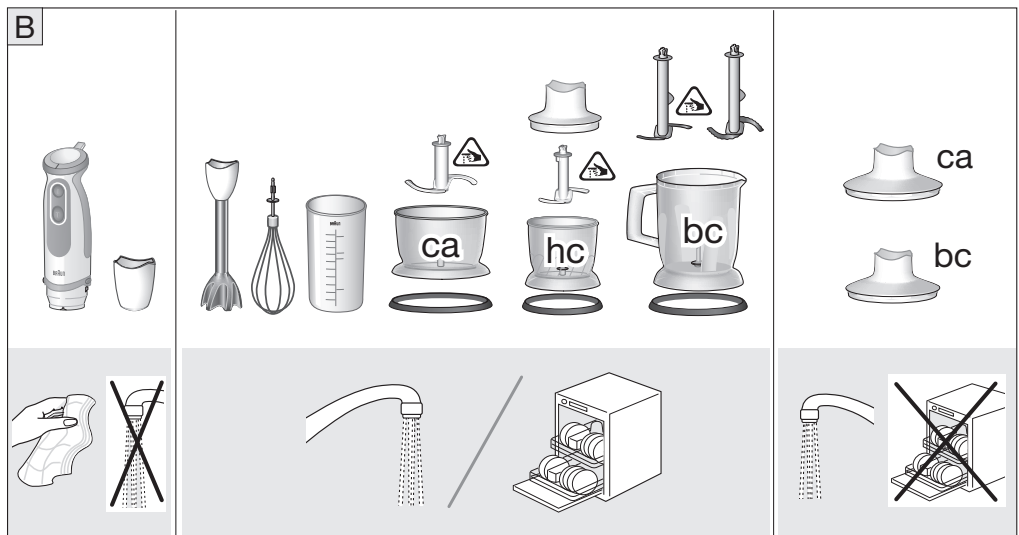
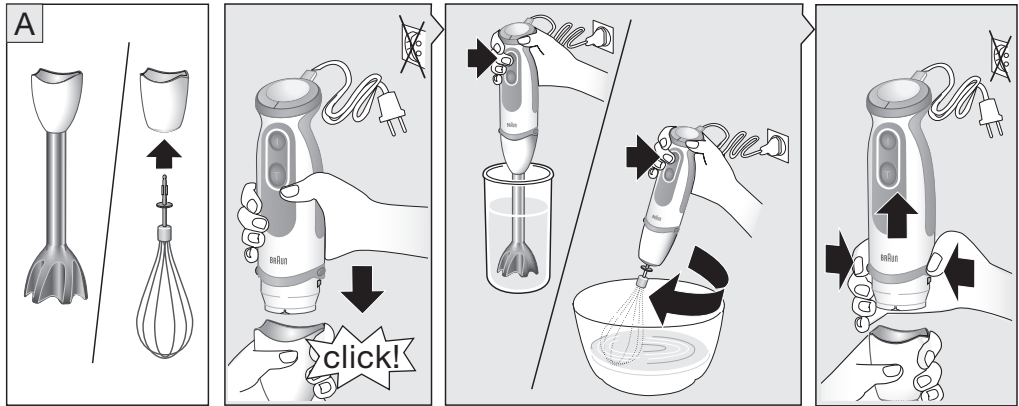
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

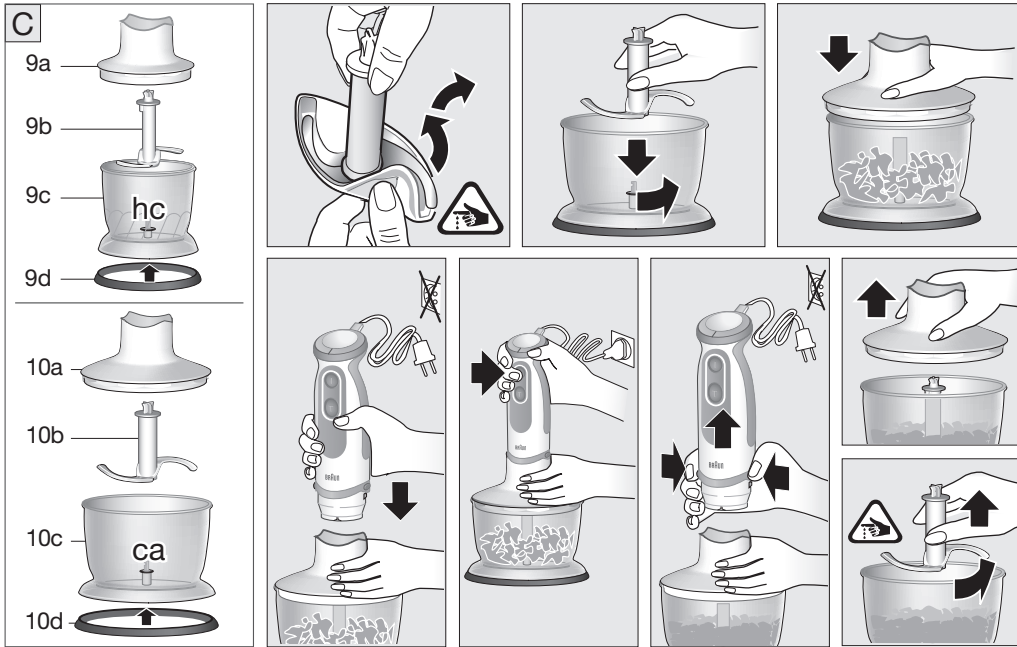
5722111054/07.14  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/  
HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/Arab





MQ 5000 Soup	✓		✓			
MQ 5020 Pasta	✓		✓	✓		
MQ 5035 Sauce	✓	✓	✓		✓	
MQ 5045 Aperitive	✓	✓	✓	✓		✓



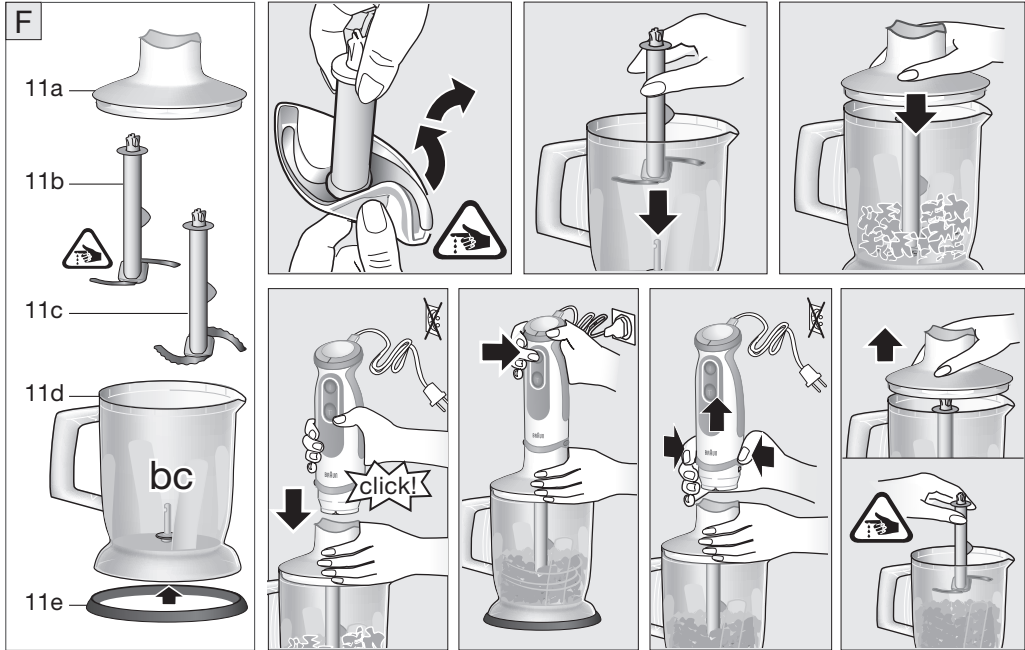


**D**

max.	100 g	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g	
sec.	10	20	5	5	5	10	45	5	10	
		9 - 21	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
		+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo	

**E**

max.	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g	
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	



**G**

max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30 g	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13-17	13 - 17	
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

### Vor dem Gebrauch

**Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

#### Vorsicht

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Weder das Motorteil (4) noch das Getriebeteil (7a) für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Deckel (10a, 11a) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber nicht in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Becher (8) und die Zerkleinerer-Töpfe sind nicht mikrowellengeeignet.

### Beschreibung

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste
- 4 Motorteil
- 5 Entriegelungstasten
- 6 Pürierstab
- 7a Getriebeteil
- 7b Schlagbesen
- 8 Messbecher
- 9 350 ml Zerkleinerer «hc»
  - 9a Deckel
  - 9b Messer
  - 9c Zerkleinerer-Topf
  - 9d Anti-Rutsch Ring
- 10 500 ml Zerkleinerer «ca»
  - 10a Deckel
  - 10b Messer
  - 10c Zerkleinerer-Topf
  - 10d Anti-Rutsch Ring
- 11 1250 ml Zerkleinerer «bc»
  - 11a Deckel
  - 11b Messer
  - 11c Eismesser
  - 11d Zerkleinerer-Topf
  - 11e Anti-Rutsch-Ring

Bitte reinigen Sie alle Zubehörteile vor dem Erstgebrauch (siehe B).

## Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers. Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit wird durch Betätigen der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo-Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

## Pürierstab

Der Pürierstab eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

- Klicken Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6).
- Halten Sie den Pürierstab tief in einen Becher oder eine Schüssel und schalten Sie das Gerät ein.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab.

Wenn Sie beim Kochen direkt in einem Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um zu vermeiden, dass köchelnde Flüssigkeiten herauspritzen (Verbrühungsgefahr!).

### Rezeptbeispiel: Mayonnaise

250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl),  
1 Ei und 1 Eigelb,  
1–2 EL Essig (ca. 15 g),  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen. Den Stabmixer auf Maximalgeschwindigkeit einschalten und in dieser Position halten, bis das Öl beginnt zu emulgieren. Ohne auszuschalten, den Pürierstab dann langsam ganz nach oben und wieder nach unten bewegen, bis das Öl komplett eingearbeitet ist. Verarbeitungszeit: 1 Minute (für Salat) bis zu 2 Minuten für mehr Konsistenz (z.B. für Dips).

## Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

- Schlagbesen (7b) in das Getriebeteil (7a) stecken. Dann das Motorteil (4) auf das Getriebeteil klicken.
- Schlagbesen in eine Schüssel eintauchen und erst dann einschalten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstasten (5) und nehmen Sie das Motorteil ab. Danach den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

### Für beste Ergebnisse

- Verwenden Sie eine mittelgroße Schüssel.
- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Schlagsahne (max. 400 ml gekühlte Sahne, min. 30% Fett, 4–8 °C):  
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.
- Eischnee (max. 4 Eier):  
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.

## Zerkleinerer

Die Zerkleinerer (9, 10, 11) eignen sich zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Nüssen, Mandeln, etc.

Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Lebensmittel immer die höchste Geschwindigkeitsstufe (z.B. Parmesan, Schokolade).

Für beste Ergebnisse Verarbeitungstabellen (D, E, G) beachten. Den Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.

Für das Zerkleinern von Eiswürfeln verwenden Sie den «bc» Zerkleinerer mit dem Eismesser (11c). Extrem harte Lebensmittel wie Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide nicht zerkleinern.

### Vor dem Zerkleinern ...

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten vorschneiden.
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen.
- Bei Fleisch Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.
- Immer sicherstellen, dass ein Anti-Rutsch-Ring am Arbeitsbehälter angebracht ist.

**Vorsicht:** Die Messer sind sehr scharf! Immer nur am Kunststoffschaff anfassend.

1. Vor dem Einsetzen des Messers vorsichtig die Kunststoff-Hülle entfernen.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehend nach unten drücken, bis es einrastet.
3. Lebensmittel einfüllen und den Deckel (a) aufsetzen.

4. Motorteil auf den Deckel setzen und einrasten lassen.
5. Einschalttaste (2) oder (3) drücken. Während des Betriebs das Motorteil mit einer Hand und den Arbeitsbehälter mit der anderen Hand festhalten.
6. Nach dem Gebrauch die Entriegelungstasten (5) drücken, um das Motorteil (4) abzunehmen.
7. Anschließend den Deckel abnehmen.
8. Das Messer vorsichtig herausziehen, bevor Sie den Arbeitsbehälter leeren. Beim Herausziehen das Messer leicht drehen.

Beispielrezept: Vanille-Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

- Füllen Sie 50 g Pflaumen und 70 g cremigen Honig in den Zerkleinerer «hc».
- Mixen Sie 4 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.
- Fügen Sie 10 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter.

**Zusätzliche Anwendungen für den «bc» Zerkleinerer (11)**

Mit dem «bc» Zerkleinerer können Sie auch Shakes oder Smoothies zubereiten, Pfannkuchenteig mixen oder Eiswürfel zerkleinern.

**Pfannkuchenteig mixen**

Zuerst 375 ml Milch in den Arbeitsbehälter füllen, dann 250 g Mehl und schließlich 2 Eier zufügen. Auf Stufe «T» mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

**Eiswürfel zerkleinern**

- Eismesser (11c) fest auf die Achse im Arbeitsbehälter (11d) drücken, bis es einrastet.
- Bis zu 7 Eiswürfel in den Arbeitsbehälter füllen. Deckel und Motorteil aufsetzen und Einschalttaste drücken.
- Nach Gebrauch Motorteil und Deckel abnehmen, dann das Eismesser herausnehmen.
- Das zerkleinerte Eis entnehmen oder einfach das zu kühlende Getränk auf das Eis im Arbeitsbehälter geben und so servieren.

**Reinigung**

Reinigen Sie das Motorteil (4) und das Getriebeteil (7a) nur mit einem feuchten Tuch. Der Deckel (10a, 11a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden, darf jedoch nicht in den Geschirrspüler. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Für extra-gründliches Reinigen können Sie die Anti-Rutsch Ringe von den Zerkleinerer-Töpfen entfernen.

Die Kunststoffteile können sich bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben: Wischen Sie in diesem Fall die Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

8

**Zubehör**

(kann nachgekauft werden / nicht in jedem Land verfügbar)

MQ 10:	Schlagbesen zum Schlagen von Sahne, Eiweiß oder FertigDesserts
MQ 20:	350 ml Zerkleinerer für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.
MQ 30:	500 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern von Karotten, Fleisch, Zwiebeln, etc.
MQ 40:	1250 ml Zerkleinerer zum Zerkleinern, Mixen und Eis zerkleinern
MQ 50:	Stampfer zum Pürieren von gekochtem Gemüse und Kartoffeln
MQ 70:	Küchenmaschinenzubehör zum Zerkleinern, Mixen, Kneten und Raspeln

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.






## English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

### Before use

**Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.**

#### Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (7a) under running water, nor immerse them in water.
- The lids (10a, 11a) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- The beaker (8) and the bowls are not microwaveproof.

### Description

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button
- 4 Motor part
- 5 Release buttons
- 6 Blender shaft
- 7a Whisk gearbox
- 7b Whisk
- 8 Beaker
  
- 9 350 ml chopper «hc»
  - 9a Lid
  - 9b Blade
  - 9c Bowl
  - 9d Anti-slip ring
- 10 500 ml chopper «ca»
  - 10a Lid
  - 10b Blade
  - 10c Bowl
  - 10d Anti-slip ring
- 11 1250 ml chopper «bc»
  - 11a Lid
  - 11b Blade
  - 11c Ice blade
  - 11d Bowl
  - 11e Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning» / fig. B).

### Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator using your thumb or index finger. Maximum processing speed is achieved by pressing the turbo button (3). You may also use the turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

## Hand blender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

### Recipe example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil),  
1 egg and 1 extra egg yolk,  
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),  
salt and pepper to taste

Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as mentioned above. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

## Whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (7b) into the whisk gear box (7a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

### Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.
- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30% fat content, 4–8 °C):  
Start with low speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs):  
Start with a medium speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.

10

## Choppers

The choppers (9, 10, 11) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard food at full speed (e.g. parmesan, chocolate).

For best results see processing tables (D,E,G).  
Maximum operation time for the chopper:  
2 minutes.

For ice crushing, use the «bc» chopper with the ice blade (11c). Do not chop extremely hard food such as nutmeg, coffee beans and grains.

### Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring is attached to the bowl.

**Caution:** The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the protective cover from the blade.
2. Place the blade on the centre pin of the bowl, push it down and give it a turn so that it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.
5. Press button (2) or (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull off.

### Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

### Additional applications for the «bc» chopper (11)

With the «bc» chopper, you can also blend shakes or drinks, mix batters or crush ice cubes.

### Mixing pancake batter

First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250 g flour and finally 2 eggs. Using speed «T», mix the batter until smooth.

### Crushing ice cubes

- Firmly push the ice blade (11c) onto the centre pin of the bowl (11d) until it locks.
- Fill up to 7 ice cubes into the bowl. Put on the lid, attach the motor part and operate on speed «T».
- After use, detach the motor part, remove the lid and the ice blade.
- Remove the crushed ice or simply pour your drink into the bowl for serving at the table.

## Cleaning

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (7a) with a damp cloth only. The lids (10a, 11a) can be cleaned under running water, but do not immerse them in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

## Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for whipping cream, beating egg whites
MQ 20:	350 ml chopper to chop herbs, carrots, etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice
MQ 50:	puree accessory to puree cooked vegetable and potatoes
MQ 70:	food processor accessory for chopping, blending, kneading and shredding

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



## For UK Only

### Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two year. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

### Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling: 02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)


## Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

### Avant utilisation

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

#### Attention

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement durant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
-  Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des couteaux, de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas passer le bloc moteur (4), ni le système d'entraînement du fouet (7a) sous l'eau, ni les immerger.
- Le couvercle (10a, 11a) peut être nettoyé sous l'eau courante. Ne l'immergez pas dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol gradué (8) et le bol ne vont pas au four à micro-ondes.

### Description

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo
- 4 Bloc moteur
- 5 Boutons de déverrouillage
- 6 Pied mixeur
- 7a Système d'entraînement du fouet
- 7b Fouet
- 8 Bol
- 9 Bol hachoir 350 ml « hc »
  - 9a Couvercle
  - 9b Couteau
  - 9c Bol
  - 9d Socle antidérapant
- 10 Bol hachoir 500 ml « ca »
  - 10a Couvercle
  - 10b Couteau
  - 10cc Bol
  - 10d Socle antidérapant
- 11 Bol hachoir 1250 ml « bc »
  - 11a Couvercle
  - 11b Couteau
  - 11c Couteau pour la glace
  - 11d Bol
  - 11e Socle antidérapant

Merci de nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation (voir B).

## Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable. Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse avec votre pouce ou votre index.

Cependant, la vitesse de préparation maximale peut être obtenue uniquement en appuyant sur le bouton turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

## Mixeur plongeant

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

Pour de meilleurs résultats de mixage, utilisez la vitesse la plus élevée.

- Installez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) dans le pied mixeur.
- Plongez le mixeur au fond du hachoir ou du bol. Puis démarrez l'appareil comme décrit au dessus.
- Après utilisation, débranchez toujours l'appareil et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur.

Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour éviter tout risque d'éclaboussures de liquide bouillant (risque de brûlure !)

### Exemple de recette: la mayonnaise

250 g d'huile (ex: huile de tournesol),  
1 œuf entier plus 1 jaune d'œuf supplémentaire,  
1–2 cuillère(s) à café de vinaigre (environ 15 g),  
Sel et poivre à votre convenance

Mettez tous les ingrédients (à température ambiante) dans un bol dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol. Allumez le mixeur à la vitesse maximale et maintenez-le dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. Ensuite, sans éteindre l'appareil, relevez doucement le manche vers le haut du bol puis plongez-le de nouveau dans le mélange afin d'incorporer l'huile restante. Temps de préparation : de une minute (pour les salades) à 2 minutes pour une texture plus ferme (ex : en sauce).

## Fouet

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux,

mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

- Insérez le fouet (7b) dans l'entraîneur du fouet (7a) puis assemblez-le sur le bloc moteur (4) jusqu'au verrouillage.
- Plongez le fouet dans un récipient et mettez-le en marche.
- Après utilisation, débranchez et pressez les boutons de déverrouillage (5) pour séparer le bloc moteur. Ensuite, retirez le fouet de l'entraîneur.

## Pour de meilleurs résultats

- Utilisez un bol de taille moyenne.
- Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Crème fouettée (max 400 ml de crème fraîche, min. 30% de matière grasse, 4–8 °C) : Commencez par une vitesse moyenne et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.
- Œufs en neige (max 4 blancs d'œufs) : Commencez à vitesse moyenne et augmentez la vitesse pendant que vous fouettez.

## Bols hachoir

Le hachoir (9, 10, 11) sont parfaitement adaptés pour mixer de la viande, des fromages durs, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noisettes, des amandes etc.

Hachez toujours les aliments durs à vitesse maximale (par exemple le parmesan ou le chocolat).

Pour de meilleurs résultats, voir le tableau (D, E, G). Temps maximum d'utilisation pour le bol hachoir : 2 minutes.

Pour piler la glace, utilisez le hachoir « bc » avec le couteau pour la glace (11c). Ne pas hacher des aliments extrêmement durs comme des noix de muscade, des grains de café ou autre type de grains.

## Avant de hacher ...

- Prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes.
- Enlevez les tiges et dénoyautez les aliments.
- Enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande.
- Assurez-vous toujours que l'anneau antidérapant est bien attaché au bol hachoir.

**Attention :** Le couteau est très affûté ! Manipulez-le toujours en tenant la partie supérieure en plastique.

1. Retirez avec précaution la protection plastique du couteau (b).
2. Placez les couteaux sur l'axe central du bol

hachoir, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

- Placez les aliments dans le bol hachoir et mettez le couvercle avec système d'entraînement.
- Insérez le bloc moteur dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.
- Appuyez sur (2) ou (3) pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le bol hachoir avec l'autre.
- Après utilisation, appuyez sur les boutons de déverrouillage (5) pour détacher le bloc moteur.
- Retirez ensuite le système d'entraînement.
- Retirez les couteaux avec précaution avant d'enlever les aliments du bol hachoir. Pour retirer le couteau, tournez doucement et tirez.

Exemple de recette : Pruneaux à la vanille et au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner) :

- Versez 50 g de pruneaux et 70 g de miel crémeux dans le bol du hachoir « hc ».
- Hachez pendant 4 secondes à vitesse maximale.
- Ajoutez 10 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Hachez de nouveau pendant 1,5 seconde supplémentaire.

#### Autres utilisations du hachoir « bc » (11)

Avec le hachoir « bc », vous pouvez aussi préparer des milk-shakes ou boissons, mélanger des pâtes ou piler des glaçons.

#### Mixer de la pâte à pancake

Versez d'abord 375 ml de lait dans le bol, puis ajoutez 250 g de farine et 2 œufs. Mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène en utilisant la vitesse « T ».

#### Piler des glaçons

- Placez fermement le couteau pour la glace (11c) dans le trou central du bol (11d) jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.
- Remplissez le bol avec 7 glaçons. Placez le système d'entraînement, enclenchez le bloc moteur et mettez l'appareil en marche en vitesse « T ».
- Après utilisation, détachez le bloc moteur, le système d'entraînement et le couteau pour la glace.
- Retirez la glace pilée ou versez directement la boisson à l'intérieur du grand bol pour la servir à table.

## Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur (4) et l'entraîneur du fouet (7a) avec un chiffon humide seulement. Le couvercle (10a, 11a) du bol hachoir avec l'entraîneur (11) doit uniquement être nettoyé à l'eau. Ne pas l'immerger ni ne le mettre au lave-vaisselle.

14

Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Vous pouvez retirer les socles antidérapants des bols hachoirs pour un meilleur nettoyage.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

## Accessoires

(peuvent être achetés séparément, pas disponibles dans tous les pays)

MQ 10:	Fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, les desserts réalisés à base de préparations.
MQ 20:	Hachoir de 350 ml pour hacher les herbes, les oignons, l'ail, noisettes etc.
MQ 30:	Hachoir de 500 ml pour hacher les carottes, la viande, les oignons, etc.
MQ 40:	Hachoir de 1250 ml pour hacher, mixer et piler la glace
MQ 50:	Accessoire à purée pour réduire en purée les pommes de terre et les légumes cuits
MQ 70:	Accessoire de robot ménager pour hacher, mélanger, pétrir et broyer

Sujet à modification sans préavis.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers.

Remettez-le à votre centre Service Agréé Braun ou déposez-le dans les sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.






## Español

Nuestros productos han sido concebidos para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Confiamos en que Vd. disfrute plenamente de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

### Antes de empezar

**Lea atenta y enteramente el folleto de instrucciones antes de usar la batidora.**

#### ¡Cuidado!

- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o acercar a él piezas móviles en uso.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Desenchufe la batidora siempre que no esté en funcionamiento y antes de montarla, desmontarla, limpiarla y guardarla.
- No coloque el cuerpo del motor (4) ni la caja de engranajes de la varilla monta-claras (7a) bajo el agua corriente, ni los sumerja en agua.
- La tapa (10a, 11a) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua ni introducirse en el lavavajillas.
- Los electrodomésticos Braun cumplen con las normas de seguridad

aplicables. La reparación sustitución del cable de alimentación debe ser realizada únicamente por parte de un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones defectuosas o realizadas por personas no cualificadas pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.

- Antes de conectar la batidora a la red, compruebe que el voltaje indicado en la misma se corresponda con el de su hogar.
- La batidora ha sido diseñada para un uso doméstico y no para uso industrial.
- Ni el vaso (8) y ni el recipiente son aptos para el microondas.

### Descripción

- 1 Regulador de velocidad variable
- 2 Botón de velocidad variable (on/off)
- 3 Botón turbo
- 4 Cuerpo del motor
- 5 Botones de expulsión
- 6 Pie de la batidora
- 7a Caja de engranajes de la varilla monta-claras
- 7b Varilla monta-claras
- 8 Vaso
  
- 9 Picadora 350 ml «hc»
  - 9a Tapa
  - 9b Cuchilla
  - 9c Recipiente
  - 9d Anillo antideslizante
- 10 Picadora 500 ml «ca»
  - 10a Tapa
  - 10b Cuchilla
  - 10c Recipiente
  - 10d Anillo antideslizante
- 10 Picadora 1250 ml «bc»
  - 11a Tapa
  - 11b Cuchilla
  - 11c Cuchilla para hielo
  - 11d Recipiente
  - 11e Anillo antideslizante

Por favor, limpie todos los elementos antes de usarlos por primera vez (ver B).

## Ajustar la velocidad

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesamiento corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable. Cuanto más alta sea la selección del ajuste, con más rapidez se picarán los alimentos. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento del dispositivo girando el regulador de velocidad con el dedo pulgar o índice.

No obstante, la velocidad máxima de procesamiento puede lograrse únicamente pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

## Batidora

La batidora está perfectamente adaptada para la preparación de salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar bebidas y preparar batidos.

Para obtener los mejores resultados utilice la velocidad más alta.

- Inserte el cuerpo del motor (4) en el pie de la batidora (6) hasta que haga «clic».
- Apoye el pie de la batidora contra el fondo de un cuenco o del vaso. Sólo entonces, encienda la batidora como se ha indicado con anterioridad.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.

Cuando utilice la batidora directamente en el recipiente de cocción, retire primero éste del fuego para evitar que salpique el líquido hirviendo (riesgo de quemaduras).

### Ejemplo de receta: Mahonesa

250 ml de aceite (por ejemplo: aceite de girasol),  
1 huevo y una yema de huevo extra,  
1–2 cucharadas de vinagre (aprox. 15 ml),  
Sal y pimienta al gusto

Poner todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en un vaso. Apoyar la batidora en la parte inferior del vaso. Poner la batidora a la velocidad máxima y mantenerla en la misma posición hasta que el aceite empiece a emulsionar. A continuación, sin apagarla, levantar el pie de la batidora lentamente hasta arriba y volver a bajarlo incorporando el resto del aceite. Tiempo de proceso: Desde 1 minuto (para ensaladas) a 2 minutos para mayor densidad (por ejemplo: para Dips).

## Varilla monta-claras

Use las varillas únicamente para montar nata o claras, y para preparar bizcochos o postres de mezcla lista.

16

- Inserte la varilla (7b) en la caja de engranaje de la varilla monta-claras (7a), y luego inserte el cuerpo del motor (4) en la caja de engranajes.
- Apoye la varilla contra el fondo del recipiente. Sólo entonces, encienda la batidora.
- Después de su uso, presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor. A continuación, extraiga la varilla de la caja de engranajes.

### Consejos para obtener mejores resultados:

- Utilice un recipiente mediano.
- Mueva la varilla en la dirección de las agujas del reloj, manteniéndola ligeramente inclinada.
- Nata montada (máx. 400 ml de nata fría, min. 30% M.G., 4–8 °C): empiece con una velocidad baja e incremente la velocidad al tiempo que monta la nata.
- Claras montadas (máx. 4 claras): empiece con una velocidad media e incremente la velocidad al tiempo que monta las claras.

## Picadora

La picadora (9, 10, 11) están perfectamente adaptadas para picar carne, quesos curados, cebolla, finas hierbas, ajo, zanahorias, frutos secos, almendras, etc.

Para picar alimentos duros (p. ej. queso parmesano, chocolate) utilice siempre la velocidad máxima.

Para obtener los mejores resultados, consulte las tablas (D, E, G). Tiempo máximo de funcionamiento recomendado para la picadora: 2 minutos.

Para triturar hielo, utilice la picadora «bc» con la cuchilla para hielo (11c). No utilice la picadora con alimentos extremadamente duros como nuez moscada, café o cereales.

### Antes de utilizar la picadora ...

- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias.
- Retire los tallos de las finas hierbas y las cáscaras de los frutos secos.
- Retire huesos, tendones y cartílagos de la carne.
- Asegúrese siempre de que el anillo antideslizante esté colocado bajo el recipiente.

**¡Cuidado!** ¡La cuchilla está muy afilada! Sujete siempre la cuchilla por el extremo superior de plástico y manéjela con cuidado.

1. Con cuidado, retire la cubierta protectora de la cuchilla.
2. Coloque la cuchilla sobre el eje central del recipiente y, al tiempo que presiona, gírela para fijarla en posición.
3. Introduzca los alimentos en el recipiente y ciérrelo con la tapa.
4. Inserte el cuerpo del motor en la tapa, presionando hasta que suene un clic.



5. Pulse el interruptor (2) o (3) para poner la picadora en funcionamiento. Durante la operación de picar, sujete el cuerpo del motor con una mano y el recipiente con la otra.
6. Después de su uso, desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para separar el cuerpo del motor.
7. Retire la tapa.
8. Con cuidado, retire primero la cuchilla antes de retirar los alimentos picados. Para retirar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con vainilla y miel (como relleno o para untar en tortitas):

- Llene el recipiente de la picadora «hc» con 50 g de ciruelas y 70 g de miel espesa.
- Triture durante 4 segundos a máxima velocidad.
- Añada 10 ml de agua (sabor vainilla).
- Triture durante otros 1,5 segundos.

#### Otros usos de la picadora «bc» (11)

La picadora «bc» también sirve para preparar batidos y bebidas, mezclar masas ligeras o triturar hielo.

#### Masa para tortitas

Ponga 375 ml de leche en el recipiente, a continuación 250 g de harina y, por último 2 huevos. Mezcle los ingredientes a velocidad «T» hasta obtener una masa homogénea.

#### Triturar hielo

- Presione la cuchilla para hielo (11c) sobre el eje central del recipiente (11d) hasta que quede fija.
- Introduzca un máximo de 7 cubitos de hielo en el recipiente. Ponga la tapa, inserte el cuerpo del motor y pulse el interruptor de velocidad «T».
- Después de su uso, separe el cuerpo del motor, retire la tapa y la cuchilla para hielo.
- Retire el hielo triturado o simplemente vierta la bebida en el recipiente para servirla en la mesa.

## Limpieza

Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el cuerpo del motor (4) y la caja de engranajes de la varilla monta-claras (7a). La tapa (10a, 11a) puede limpiarse bajo el grifo, pero no debe sumergirse en agua, ni limpiarse en el lavavajillas. Los demás elementos pueden lavarse en el lavavajillas.

Los anillos antideslizantes de los recipientes de las picadoras pueden extraerse para una mayor limpieza.

Cuando se procesan alimentos con elevada pigmentación (p. ej. zanahorias), los accesorios pueden sufrir decoloración. Frote estos elementos con aceite vegetal antes de proceder a su limpieza.

## Accesorios

(se adquieren por separado, no están disponibles en todos los países)

MQ 10:	Varilla para montar nata, claras y postres de mezcla lista
MQ 20:	Picadora 350 ml, pica finas hierbas, cebollas, ajo, pimientos, frutos secos, etc.
MQ 30:	Picadora de 500 ml, para picar zanahorias, carne, cebollas, etc.
MQ 40:	Picadora de 1250 ml, para picar, mezclar y triturar alimentos y hielo
MQ 50:	Accesorio para puré para triturar patatas y verduras cocidas
MQ 70:	Accesorio procesador de alimentos para triturar, batir, amasar y rallar

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Por favor, al final de su vida útil no se deshaga de este producto junto con los residuos domésticos. Depositelo en un Centro de Servicio Técnico de Braun o en los puntos de recogida adecuados que haya en su país.




## Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno do seu novo aparelho Braun.

### Antes de Utilizar o seu Aparelho

**Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia atenta e cuidadosamente as instruções de utilização.**

#### Atenção

- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças. Desligue o aparelho e desconecte da fonte de alimentação antes de mudar acessórios ou de se aproximar de peças que se movem durante o uso.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue o aparelho da corrente sempre que este estiver sem supervisão e antes de montar, desmontar, limpar e arrumar o aparelho.
- O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (7a) não devem ser lavados sob água corrente nem mergulhados em água.
- A tampa (10a, 11a) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.
- Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor. A sua

- reparação, ou a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada apenas pelos Centros de Assistência Autorizados da Braun. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à da sua casa.
- Este aparelho foi desenvolvido para preparar quantidades normais de alimentos para uso doméstico.
- O copo misturador (8) e o recipiente não podem ser utilizados no micro-ondas.

#### Descrição

- 1 Regulador de velocidade variável
- 2 Botão de velocidade variável (on/off)
- 3 Botão Turbo
- 4 Corpo do motor
- 5 Botões de desbloqueio
- 6 Pé da varinha
- 7a Acessório acoplador do batedor
- 7b Batedor
- 8 Copo misturador
- 9 Acessório picador «hc» de 350 ml de capacidade
  - 9a Tampa
  - 9b Lâmina
  - 9c Recipiente
  - 9d Base anti-deslizante
- 10 Acessório picador «ca» de 500 ml de capacidade
  - 10a Tampa
  - 10b Lâmina
  - 10c Recipiente
  - 10d Base anti-deslizante
- 11 Acessório picador «bc» de 1250 ml de capacidade
  - 11a Tampa
  - 11b Lâmina
  - 11c Lâmina para triturar gelo
  - 11d Recipiente
  - 11e Base anti-deslizante

Lave bem todas as peças antes de as utilizar pela primeira vez (consulte a secção B).

## Ajustar a velocidade

Ao ativar o botão de velocidade variável (2), a velocidade de processamento corresponde ao ajuste do regulador de velocidade variável. Quanto mais alto for o ajuste, mais rápidos são os resultados do picador. Pode ajustar facilmente a velocidade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade com o seu dedo polegar ou indicador. No entanto, a velocidade de processamento máxima só pode ser atingida pressionando o botão turbo (3). Também pode utilizar o botão turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

## Varinha

A varinha é ideal para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés e ainda para misturar bebidas ou batidos. Para obter os melhores resultados, utilize o nível de velocidade mais elevado.

- Encaixe o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até fazer um «clique».
- Introduza a varinha até ao fundo de um recipiente ou copo misturador. Depois ligue o aparelho, tal como se descreve acima.
- Após a utilização, desligue o aparelho da corrente e pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.

Quando utilizar a varinha directamente numa panela ao lume, enquanto cozinha, retire primeiro a panela do fogão para evitar salpicos do líquido a ferver (risco de queimaduras!).

### Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (por exemplo, óleo de girassol),  
1 ovo e 1 gema de ovo adicional,  
1–2 colheres de sopa de vinagre (15 g aprox.),  
sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador, de acordo com a ordem acima indicada. Introduza a varinha até ao fundo do copo misturador. Ligue-a e utilize o nível máximo de velocidade. Mantenha a varinha nessa posição até que o óleo se comece a misturar com os outros ingredientes. De seguida, e sem desligar a varinha, mova-a lentamente para cima e para baixo até a maionese ficar bem ligada. Tempo de processamento: de 1 minuto (para salada) até 2 minutos para uma maior consistência (como, por exemplo, para molho).

## Acessório batedor

Utilize o acessório batedor apenas para fazer chantilly, bater claras em castelo e preparar mousses ou sobremesas instantâneas de pacote.

- Insira o acessório batedor (7b) no acoplador (7a) e a seguir, introduza o corpo do motor (4) no acoplador até encaixar com um «clique».
- Coloque o acessório batedor num recipiente fundo e só depois pressione o interruptor para colocar o aparelho em funcionamento.
- Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor. A seguir, puxe o acessório batedor do acoplador.

### Dicas para obter óptimos resultados

- Utilize um recipiente médio.
- Movimente o batedor no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Natas batidas (máx. de 400 ml de natas muito frias, 30% de teor mínimo de gordura, 4–8 °C): Para fazer chantilly, comece com um nível de velocidade baixo e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.
- Claras em castelo (máx. 4 ovos): Para bater claras em castelo, comece com um nível de velocidade médio e, sem deixar de bater, aumente a velocidade até ao nível máximo.

## Acessório picador

Os acessórios picador (9, 10, 11) são ideais para triturar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, etc.

Triture sempre os alimentos duros (como, por exemplo, queijo parmesão ou chocolate) na velocidade máxima.

Para obter os melhores resultados, consulte as tabelas de preparação de alimentos na secção (D, E, G. Tempo máximo de funcionamento para o acessório picador: 2 minutos.

Para triturar gelo, use o acessório picador «bc» com a lâmina para triturar gelo (11c). Não triture alimentos extremamente duros, como noz moscada, café em grão ou cereais.

### Antes de picar ...

- Corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alho, cenouras.
- Retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos.
- Retire ossos, tendões e cartilagens da carne.
- Coloque sempre o recipiente sobre a base anti-deslizante.

**Cuidado:** A lâmina está muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manipule-a com cuidado.

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina.
2. Coloque a lâmina no espigão do centro do recipiente do picador, pressione-a para baixo e rode-a até bloquear.

3. Insira os alimentos no recipiente e coloque a tampa.
4. Introduza o corpo do motor na tampa até encaixar com um «clique».
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o interruptor (2) ou (3). Quando o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o recipiente seguro com a outra mão.
6. Após a utilização, pressione os botões de desbloqueio (5) para separar o corpo do motor.
7. Retire a tampa.
8. Retire cuidadosamente a lâmina antes de retirar os alimentos picados. Para retirar a lâmina, rode-e ligeiramente e puxe-a para fora.

Exemplo de receita: Ameixas com baunilha e mel (como recheio ou para barrar panquecas):

- Encha o recipiente do picador «hc» com 50 g de ameixas e 70 g de mel cremoso.
- Pique durante 4 segundos na velocidade máxima.
- Adicione 10 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos.

#### Outras aplicações para o acessório picador «bc» (11)

Com o acessório picador «bc», também pode fazer batidos ou bebidas, misturar massas leves ou triturar cubos de gelo.

#### Misturar massa para panquecas

Em primeiro lugar, verta 375 ml de leite no recipiente, depois adicione 250 g de farinha e, por fim, 2 ovos. Use a velocidade «T» e bata a massa até ficar macia.

#### Picar cubos de gelo

- Coloque a lâmina para triturar gelo (11c) no espigão do centro do recipiente (11d) e pressione-a para baixo até bloquear.
- Coloque até 7 cubos de gelo no recipiente. Feche com a tampa, insira o corpo do motor e utilize a velocidade «T».
- Após a utilização, separe o corpo do motor e retire a tampa e a lâmina para triturar gelo.
- Retire o gelo picado ou deite a sua bebida no jarro para servir à mesa.

## Limpeza

O corpo do motor (4) e o acoplador do acessório batedor (7a) só podem ser limpos com um pano húmido. A tampa (10a, 11a) pode ser passada por água corrente, mas não deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Pode retirar as bases anti-deslizantes dos recipientes do picador para uma melhor limpeza.

20

Quando se preparam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico podem ficar manchadas. Limpe estas peças com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

## Acessórios

(podem ser comprados individualmente, não disponível em todos os países)

MQ 10:	Batedor para preparar chantilly, bater claras em castelo e sobremesas instantâneas de pacote
MQ 20:	Acessório picador de 350 ml de capacidade, para picar ervas aromáticas, cebolas, alho, malaguetas, frutos secos, etc
MQ 30:	Acessório picador de 500 ml de capacidade, para picar cenouras, carne, cebolas, etc.
MQ 40:	Acessório picador de 1250 ml de capacidade, para picar, misturar, liquidificar e triturar gelo
MQ 50:	Acessório para puré para fazer puré de legumes e batatas cozidos
MQ 70:	Acessório para processador de alimentos para picar, misturar, amassar e triturar

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Não deite o produto no lixo doméstico no final da sua vida útil. Poderá entregá-lo num Centro de Assistência da Braun ou num dos pontos de recolha ou reciclagem previsto para esse efeito.



## Italiano

I nostri prodotti sono progettati per soddisfare gli standard più elevati in termini di qualità, funzionalità e design. Ci auguriamo che l'elettrodomestico Braun soddisfi appieno le vostre esigenze.

### Prima dell'utilizzo

**Prima di usare il prodotto, leggere attentamente e interamente le istruzioni.**

#### Attenzione

- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo. Tenere il dispositivo e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Spegnerlo e disconnetterlo dalla presa di corrente prima di cambiare gli accessori o prima di avvicinare parti in movimento in uso.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliate o istruite su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro e se prendono conoscenza dei rischi implicati.
-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare il dispositivo incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo o riporlo.
- Non tenere il corpo motore (4) né l'attacco della frusta (7a) sotto acqua corrente, né immergerli in acqua.
- Il coperchio (10a, 11a) può essere lavato sotto acqua corrente ma non immerso in acqua, né lavato in lavastoglie.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Le riparazioni o le sostituzioni devono essere eseguite solo dal personale di assistenza autorizzato. Riparazioni

errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni e infortuni agli utilizzatori.

- Prima di collegarlo alla corrente, assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul prodotto.
- Questo elettrodomestico è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato (8), che la ciotola tritatutto non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

### Descrizione

- 1 Regolatore della velocità
- 2 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 3 Tasto turbo
- 4 Corpo motore
- 5 Pulsanti di sgancio
- 6 Gambo frullatore
- 7a Attacco per frusta
- 7b Frusta
- 8 Bicchiere
  
- 9 Tritatutto da 350 ml «hc»
  - 9a Coperchio
  - 9b Lama
  - 9c Ciotola
  - 9d Base anti-scivolo
  
- 10 Tritatutto da 500 ml «ca»
  - 10a Coperchio
  - 10b Lama
  - 10c Ciotola
  - 10d Base anti-scivolo
  
- 11 Tritatutto da 1250 ml «bc»
  - 11a Coperchio
  - 11b Lama
  - 11c Lame per il ghiaccio
  - 11d Ciotola
  - 11e Base anti-scivolo

Lavare tutti i componenti prima di utilizzarli per la prima volta (vedi B).

### Impostazione della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità. Maggiore è la velocità impostata, più veloce si trita il cibo. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il

funzionamento, ruotando il regolatore della velocità con il pollice o l'indice.

Per raggiungere la velocità massima, invece, è necessario premere il tasto turbo (3). È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

## Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare intingoli, salse, zuppe, maionese, pappe per bambini oltre a frullati, frappè, cocktail.

Per ottenere risultati ottimali di miscelazione impostare la velocità massima.

- Inserire il gambo frullatore (6) nel motore (4) finché non si blocca.
- Mettere il frullatore a immersione in profondità nella ciotola o nel bicchiere graduato. Ora accendere l'apparecchio come descritto sopra.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore.

In caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per evitare schizzi di liquido bollente (rischio di scottature).

### Esempio di ricetta: Mayonnaise

250 g di olio (per esempio olio di semi di girasole),  
1 uovo e 1 extra tuorlo d'uovo,  
1–2 cucchiaini da tavola di aceto (15 g circa)

Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.

Utilizzare il frullatore ad immersione alla massima velocità mantenendolo in posizione fino a che olio comincia ad emulsionare. In seguito, senza spegnerlo, portare lentamente il frullatore ad immersione alla cima del liquido e poi tornare in basso incorporando la parte restante dell'olio. Tempo di lavorazione: da 1 minuto (per insalata) fino a 2 minuti per una maggiore consistenza (per esempio per salsine).

## Frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

- Inserire la frusta (7b) nell'attacco (7a), poi inserire il corpo motore (4) nell'attacco finché non si blocca con un click.
- Posizionare la frusta in profondità in un recipiente e accendere l'apparecchio.
- Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccarlo dal corpo motore. Quindi staccare la frusta dall'attacco.

22

## Per ottenere risultati ottimali

- Usate un recipiente di dimensioni medie.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità massima di 400 ml di panna raffreddata (min. 30% di grasso, 4–8 °C). Iniziate a bassa velocità per poi aumentare la velocità durante la lavorazione.
- Montate le uova (non più di 4 alla volta): iniziate con una velocità media per poi aumentare la velocità durante la lavorazione.

## Tritatutto

I tritatutto (9, 10, 11) sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, erbe, carote, noci, mandorle, ecc.

Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio Parmigiano o il cioccolato) utilizzare la velocità massima.

Per risultati ottimali, consultare la tabella (D, E, G) sulla lavorazione. Durata di utilizzo massima del tritatutto: 2 minuti.

Per tritare il ghiaccio, utilizzare l'accessorio frullatore e tritaggiaccio «bc» con le lame per il ghiaccio (11c). Non tritare alimenti estremamente duri come noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

### Prima di tritare ...

- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote.
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci.
- Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne.
- Assicurarsi che la base antiscivolo sia agganciata alla ciotola.

**Attenzione:** le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica.

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame.
2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola, premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
3. Mettere il cibo nell'accessorio tritatutto e chiuderlo con la parte superiore.
4. Inserire il corpo motore sulla parte superiore.
5. Premere il tasto (2) o (3) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano.
6. Dopo l'uso premere i pulsanti di sgancio (5) per staccare il corpo motore.
7. Rimuovere la parte superiore.
8. Togliere le lame con attenzione prima di rimuovere il cibo lavorato. Per rimuovere le lame, girarle leggermente e tirare.

Esempio di ricetta: Prugne secche con miele e vaniglia (come farcitura per pancake o da spalmare):

- Riempire la ciotola del tritatutto «hc» con 50 g di prugne secche e 70 g di miele cremoso.
- Tritare per 4 secondi a massima velocità.
- Aggiungere 10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Tritare per altri 1,5 secondi.

### Ulteriori applicazioni per l'accessorio frullatore e tritagliaccio «bc» (11)

Con l'accessorio frullatore e tritagliaccio «bc», è anche possibile mescolare frullati e bevande, miscelare pastelle o tritare cubetti di ghiaccio.

### Miscelare la pastella per frittelle

Prima di tutto versare 375 ml di latte nella ciotola, aggiungere 250 g di farina e infine 2 uova.

Utilizzando la velocità «T», miscelare la pastella finché non risulta morbida.

### Tritare i cubetti di ghiaccio

- Posizionare le lame per il ghiaccio (11c) sul perno al centro della ciotola (11d).
- Inserire fino a 7 cubetti di ghiaccio nella ciotola. Agganciare la parte superiore (coperchio), attaccare il corpo motore e lavorare a velocità «T».
- Dopo l'uso, staccare il corpo motore, il coperchio e le lame per il ghiaccio.
- Prendere il ghiaccio tritato o versare semplicemente il drink nella ciotola per servirlo a tavola.

## Pulizia

Pulire il corpo motore (4) e l'attacco della frusta (7a) solo con un panno umido. Pulire il coperchio (10a, 11a) solo sotto acqua corrente ma non va immerso. Non lavarlo in lavastoviglie. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Per una pulizia completa, è possibile rimuovere la base antiscivolo dalle ciotole tritatutto.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulire queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

## Accessori

(possono essere acquistati singolarmente, non disponibili in tutti i paesi)

MQ 10:	Frusta per montare la panna, gli albumi, preparati già pronti per dessert
MQ 20:	Tritatutto da 350 ml per tritare erbe, cipolle, aglio, chili, noci, ecc.
MQ 30:	Tritatutto da 500 ml per tritare carote, carne, cipolle, ecc.
MQ 40:	Tritatutto da 1250 ml per tritare, mixare, miscelare e tritare il ghiaccio
MQ 50:	Accessorio per purè per preparare purè di patate o di verdure cotte
MQ 70:	Accessorio robot da cucina per tritare, frullare, impastare e sminuzzare

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Non gettare l'apparecchio nella spazzatura. Lo smaltimento può essere eseguito presso un centro assistenza Braun o presso i punti di raccolta appositi del nostro paese.





## Nederlands

Onze producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de hoogste standaard wat betreft kwaliteit, functionaliteit en ontwerp.

We hopen dat u heel erg zult genieten van uw nieuwe Braunapparaat.

## Vóór gebruik

**Lees de handleiding in zijn geheel zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.**

### Waarschuwing

- Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en zijn snoer buiten het bereik van kinderen. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens u hulpstukken verwisselt of onderdelen benadert die bewegen tijdens het gebruik.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
-  De mesjes zijn erg scherp! Ga er, om verwondingen te voorkomen, uiterst voorzichtig mee om.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voor het in- en uit elkaar halen, reinigen en opbergen.
- Het motordeel (4) noch het koppingsstuk voor de garde (7a) mogen onder stromend water worden gehouden of in water worden ondergedompeld.
- Het deksel (10a, 11a) kan worden gereinigd onder stromend water, maar mag niet ondergedompeld worden, noch in de vaatwasser.

- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de wettelijke veiligheidseisen. Reparaties of de vervanging van het elektriciteits snoer mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Foute en ongekwalificeerde reparaties kunnen aanzienlijke schade toebrengen aan de gebruiker.
- Controleer of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening correspondeert met het voltage aangegeven op het apparaat, voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.
- Het apparaat is gemaakt om normale huishoudelijke hoeveelheden te verwerken.
- De mengbeker (8) en de kom zijn niet geschikt voor in de magnetron.

## Beschrijving

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop
- 4 Motordeel
- 5 Ontgrendelingsknoppen
- 6 Blenderschacht
- 7a Inzetstuk voor de garde
- 7b Garde
- 8 Mengbeker
- 9 350 ml hakker «hc»
  - 9a Deksel
  - 9b Mes
  - 9c Kom
  - 9d Anti-slip ring
- 10 500 ml hakker «ca»
  - 10a Deksel
  - 10b Mes
  - 10c Kom
  - 10d Anti-slip ring
- 11 1250 ml hakker «bc»
  - 11a Deksel
  - 11b Mes
  - 11c IJsmes
  - 11d Kom
  - 11e Anti-slip ring

Reinig a.u.b. alle onderdelen voor het eerste gebruik (zie B).



## De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingssnelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar. Hoe hoger de instelling, hoe sneller de hakresultaten. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien met uw duim of wijsvinger.

De maximale verwerkingssnelheid kan echter enkel worden bereikt door te drukken op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte, krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

## Handblender

De handblender is bij uitstek geschikt voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding alsmede voor het mixen van drankjes en milkshakes.

Gebruik altijd de hoogste snelheid voor het beste resultaat.

- Klik het motordeel (4) in de blendervoet (6).
- Steek de handblender zo diep mogelijk in een beker of kom. Zet daarna het apparaat in werking zoals hierboven beschreven.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel los te koppelen.

Indien u het apparaat tijdens het koken direct in een pan wilt gebruiken, dient u de pan van het vuur te halen om spetteren van hete vloeistof (risico op brandwonden) te voorkomen.

### Voorbeeldrecept: Mayonaise

250 ml olie (bijv. zonnebloemolie),  
1 ei en 1 extra eidooier,  
1–2 el azijn (zo'n 15 ml),  
zout en peper naar smaak

Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur gebracht te worden. Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de mengbeker. Plaats de handmixer op de bodem van de mengbeker. Zet de mixer op de hoogste snelheid en houd hem in deze positie tot de olie begint te emulgeren (te binden). Beweeg de mixer zonder hem uit te zetten langzaam naar boven en naar beneden door het mengsel tot er een gladde massa ontstaat. Mixtijd: vanaf 1 minuut (voor salade) tot 2 minuten voor meer stevigheid (bijv. voor dipsaus).

## Garde

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van (slag) room, eiwitten en het mixen van beslag en kant-en-klare dessertmixen.

- Steek de garde (7b) in het koppingsstuk (7a) en klik het motordeel (4) erop.
- Plaats de garde in een kom en zet daarna pas het apparaat in werking.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk de ontgrendelingsknoppen (5) in om het motordeel los te koppelen. Trek vervolgens de garde uit het koppingsstuk.

### Tips voor het beste resultaat

- Gebruik een middelgrote kom.
- Beweeg de garde met de klok mee en houd hem in een lichte hoek gebogen.
- Slagroom (max. 400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4–8 °C): Begin op lage snelheid en verhoog de snelheid tijdens het kloppen.
- Geklopte eiwitten (max. 4 eieren): Begin op een gemiddelde snelheid en verhoog de snelheid tijdens het kloppen.

## Hakker

De hakker (9, 10, 11) zijn uitermate geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, noten, amandelen etc.

Gebruik voor het hakken van harde ingrediënten (bijv. Parmezaanse kaas of chocolade) altijd de hoogste snelheid.

Voor het beste resultaat zie tabel (D, E, G). De maximale werkingstijd voor de hakker: 2 minuten.

Voor het hakken van ijs, gebruik de «bc» hakker met het ijsmes (11c). Hak geen extreem harde ingrediënten zoals muskaatnoot, koffiebonen of granen.

### Voor het hakken ...

- Snijd vlees, kaas, uien, knoflook en wortelen in stukken.
- Verwijder de steeltjes van kruiden en de schillen van de noten.
- Verwijder botjes, pezen en kraakbeen van vlees.
- Zorg er altijd voor dat de anti-slipring aan de hakkom bevestigd is.

**Waarschuwing:** Het hakmesje is zeer scherp! Houd het altijd vast aan het bovenste plastic gedeelte en ga er voorzichtig mee om.

1. Verwijder voorzichtig de beschermkap van het mesje.
2. Plaats het mesje op de pin in het midden van de hakkom, druk het naar beneden en draai het zodat het vastzit.
3. Vul de hakkom met ingrediënten en doe het deksel erop.
4. Klik het motordeel op het deksel.

5. Druk op knop (2) of (3) om de hakker aan te zetten. Houd tijdens het hakken het motordeel met een hand vast en de kom met de andere hand.
6. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen (5) om het motordeel te ontkoppelen.
7. Verwijder het deksel.
8. Verwijder voorzichtig het mesje alvorens de gehakte ingrediënten uit de kom te nemen. Om het mesje te verwijderen, draait u er licht aan en trekt het eruit.

Voorbeeld van een recept: Pruimen met vanille en honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel):

- Vul de hakkom «hc» met 50 g gedroogde pruimen en 70 g romige honing.
- Hak gedurende 4 seconden op maximale snelheid.
- Voeg 10 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak opnieuw gedurende 1,5 seconde.

#### Extra applicaties voor de «bc» hakker (11)

Met de «bc» hakker kunt u ook shakes of drankjes mixen, beslag maken of ijsblokjes hakken.

#### Pannenkoekenbeslag

Schenk als eerste 375 ml melk in de kom, voeg er vervolgens 250 g bloem en als laatste 2 eieren aan toe. Mix het beslag op snelheid «T» tot het mooi glad is.

#### Ijsblokjes crushen

- Druk het ijsmes (11c) stevig op de pin in het midden van de kom (11d) tot hij vastzit.
- Doe maximaal 7 ijsblokjes in de kom. Doe het deksel erop, bevestig het motordeel en zet hem op snelheid «T».
- Ontkoppel na gebruik het motordeel, het deksel en het ijsmes.
- Verwijder het gecrushte ijs of schenk uw drank rechtstreeks in de kom voor serveren aan tafel.

## Schoonmaken

Reinig het motordeel (4) en het koppingsstuk voor de garde (7a) uitsluitend met een vochtige doek. Het deksel (10a, 11a) kan onder stromend water gereinigd worden, maar mag niet ondergedompeld worden en ook niet in de vaatwasser. Alle andere onderdelen mogen in de vaatwasser gereinigd worden.

Voor extra grondige reiniging: haal de anti-slipring van de hakkommen.

Wanneer u groenten hakt met veel pigment (bijv. wortelen) kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleuren. Veeg deze onderdelen met plantaardige olie af alvorens ze te reinigen.

26

## Accessories

(kunnen individueel bijgekocht worden, niet in elk land verkrijgbaar)

MQ 10:	Garde voor het kloppen van room, eiwitten of kant-en-klare dessertmixen
MQ 20:	350 ml hakker om kruiden, uien, knoflook, pepers, noten etc. te hakken
MQ 30:	500 ml hakker om wortelen, vlees, uien etc. te hakken
MQ 40:	1250 ml hakker om te hakken, te mixen en ijs te crushen
MQ 50:	Accessoire om puree te maken van gekookte groenten en aardappelen
MQ 70:	Keukenmachine-accessoire voor het hakken, mengen, kneden en versnipperen

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

Gooi dit product na de levensduur a.ub. niet bij het huishoudelijk afval. U kunt het naar een Braun Service Centre brengen of naar een ander afvalinzamelingspunt in uw buurt waar het op de juiste manier zal worden verwerkt.



## Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design.

Vi håber, du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

## Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

### Bemærk

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets ledning holdes udenfor børns rækkevidde. Sluk apparatet og udtag stikket inden skift af tilbehør eller adgang til bevægelige dele.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
-  Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du forlader apparatet, og før du samler det, skiller det ad, rengør og opbevarer det.
- Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (7a) må ikke holdes under rindende vand eller nedsænkes i vand.
- Låget (10a, 11a) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller komme i opvaskemaskinen.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter. Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale. Fejlbehæftede,

ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.

- Før stikket sættes i stikkontakten kontrolleres, at strømspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Bægeret (8) og skålen tåler ikke mikroovn.

### Beskrivelse

- 1 Variabel hastigheds regulator
- 2 Variabel hastigheds knap (on/off)
- 3 Turbo knap
- 4 Motordel
- 5 Udløserknapper
- 6 Blenderskaft
- 7a Piskerisets gearkasse
- 7b Piskeris
- 8 Bæger
- 9 350 ml hakker «hc»
  - 9a Låg
  - 9b Kniv
  - 9c Skål
  - 9d Anti-slip ring
- 10 500 ml hakker «ca»
  - 10a Låg
  - 10b Kniv
  - 10c Skål
  - 10d Anti-slip ring
- 11 1250 ml hakker «bc»
  - 11a Låg
  - 11b Kniv
  - 11c Iskniv
  - 11d Skål
  - 11e Anti-slip ring

Rengør alle dele inden du tager dem i brug (se B).

### Valg af hastighed

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvares hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren. Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningsresultat. Du kan justere hastigheden under driften ved at dreje på knappen med tommel- eller pegefinger. Den maksimale hastighed kan kun opnås ved tryk på turboknappen (3). Du kan også bruge turboknappen for omgående kraftige impulser uden ændringer på hastighedsvælgeren.

## Stavblender

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, baby mad samt til at blande drinks og milkshakes.

Du opnår de bedste blenderresultater med den højeste hastighed.

- Klik motordelen (4) fast på blenderskafte (6).
- Placer stavblenderen i et højt bæger eller en skål. Tænd derefter for apparatet som beskrevet ovenfor.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.

Når du blender direkte i en gryde under madlavningen, skal gryden først tages af varmen for at undgå sprøjt fra kogende væske (risiko for skoldning).

### Eksempler på opskrifter: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie),  
1 æg og 1 ekstra æggeblomme,  
1–2 spsk. vineddike (ca. 15 g),  
salt og peber

Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Hold stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd stavblenderen på højeste hastighed, hold den i denne position, til olien begynder at emulgere.

Uden at slukke føres stavblenderen langsomt op i toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien med. Tilberedningstid: fra 1 minut (til salat) op til 2 minutter til en mere fast konsistens (f.eks. til dip).

## Piskeris

Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehvider, sandkagedej og færdige dessertblandinger.

- Sæt piskeriset (7b) i gearboksen (7a), og klik derpå motordelen (4) fast på gearboksen.
- Placer piskeriset i en skål, og tænd først derefter for apparatet.
- Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

### Tips til at opnå de bedste resultater

- Brug en mellemstor skål.
- Bevæg piskeriset med uret, mens det holdes en smule skråt.
- Flødeskum (maks. 400 ml afkølet piskefløde, min. 30% fedtindhold, 4–8 °C): Begynd ved lav hastighed, og øg hastigheden, mens du pisker.
- Piskede æggehvider (maks. 4 æg): Begynd ved middelhastighed, og øg hastigheden, mens du pisker.

28

## Hakker

Hakker (9, 10, 11) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, nødder, mandler etc.

Hak altid hårde fødevarer med højeste hastighed (f.eks. parmesan, chokolade).

Se behandlingstabeller (D, E, G) for de bedste resultater. Maksimal betjeningstid for hakker: 2 minutter.

Til isknusning bruges «bc» hakker med iskniven (11c). Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner eller korn.

### Før du hakker ...

- Skær kød, ost, løg, hvidløg og gulerødder i mindre stykker.
- Fjern stængler fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne.
- Fjern ben, sener og brusk fra kød.
- Sørg altid for, at anti-slip-ringen er monteret på hakkeskålen.

**Advarsel:** Kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel, og håndter den forsigtigt.

1. Fjern forsigtigt beskyttelsesdækslet fra kniven.
2. Placer kniven på tappen i midten af hakkeskålen, tryk den ned og drej den, til den låser fast.
3. Fyld hakkeskålen med madvarer og sæt låget på.
4. Klik motordelen på låget.
5. Tryk på knappen (2) eller (3) for at håndtere hakkeren Under tilberedningen, holdes motordelen med den ene hånd og skålen med den anden, mens der hakkes.
6. Tag stykket ud og tryk på udløserknapperne (5) efter brug for at løsne motordelen.
7. Tag låget af.
8. Tag forsigtigt kniven ud, før du fjerner de behandlede madvarer. Drej kniven lidt og træk i den for at fjerne den.

### Opskriftseksempler: Vanille-honning svesker (som pandekagefyld):

- Fyld «hc» skålen med 50 g svesker og 70 g cremet honning.
- Hak i 4 sekunder ved maksimal hastighed.
- Tilsæt 10 ml vand (med vanillemag).
- Gentag hakning i 1,5 sekunder.

**Yderligere anvendelse af «bc» hakkeren (11)**  
Med «bc» hakkeren kan du også blende shakes eller drinks, røre dej eller knuse isterninger.

### Tilberedning af pandekagedej

Hæld først 375 ml mælk i skålen, tilsæt 250 g mel og til sidst 2 æg. Brug hastighed «T» til at blande en ensartet dej.

### Knusning af isterninger

- Tryk iskniven (11c) fast på tappen midt i skålen (11d), til den låser fast.
- Fyld op til 7 isterninger i skålen. Sæt låget på, monter motordelen og hak på hastighed «T».
- Efter brug tages motordelen, låget og iskniven af.
- Fjern den knuste is, eller hæld din drink ned i skålen ved servering.

## Rengøring

Motordelen (4) og piskerisets gearkasse (7a) må kun rengøres med en fugtig klud.

Låget (10a, 11a) kan rengøres under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand eller rengøres i en opvaskemaskine. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskinen.

Fjern anti-slip-ringene fra hakkeskålene for ekstra grundig rengøring.

Ved behandling af madvarer med meget pigment (f.eks. gulerødder) kan apparatets plastdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

## Tilbehør

(kan købes separat, fås ikke i alle lande)

MQ 10:	Piskeris til flødeskum, æggehviter, færdige dessertblandinger
MQ 20:	350 ml hakker til at hakke krydderurter, løg, hvidløg, chili, nødder etc.
MQ 30:	500 ml hakker til at hakke gulerødder, kød, løg etc.
MQ 40:	1250 ml hakker til at hakke, røre, blende og knuse is
MQ 50:	Puretilbehør for purering af tilberedte grøntsager og kartofler
MQ 70:	Foodprocessor tilbehør for hakning, blanding, æltning og knusning

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med husholdet. Bortskaffelse kan ske i et Braun Servicecenter eller et passende indsamlingssted i dit land.



## Norsk

Våre produkter er konstruert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

## Før bruk

**Les hele bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke apparatet.**

### Advarsel

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn. Slå av apparatet og koble fra strømledningen før tilbehør eller tilkoblede, bevegelige deler skiftes ut.
- Dette apparatet kan brukes av personer med fysiske, følelsesmessige eller psykiske funksjonshemninger eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått opplæring eller instruksjon om bruken av utstyret på en sikker måte og dersom de har forstått farene som er knyttet til dette.
-  Knivbladene er svært skarpe! Du bør håndtere dem ytterst forsiktig for å forhindre skader.
- Trekk alltid ut kontakten når apparatet er uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Motordelen (4) og girkoplingen (7a) må ikke holdes under rennende vann eller senkes ned i vann.
- Lokket (10a, 11a) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Brauns elektriske apparater følger gjeldende sikkerhetsstandarder. Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun utføres av autorisert servicepersonell. Feilaktige

reparasjoner utført av ukvalifisert personell kan utsette brukeren for stor fare.

- Før du setter i strømkontakten, må du forsikre deg om at spenningen stemmer overens med den som er angitt på apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for å bearbeide matmengder for vanlige husholdninger.
- Begeret (8) og bollen kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

## Beskrivelse

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motordel
- 5 Utløserknapper
- 6 Blandestav
- 7a Girkopling for visp
- 7b Visp
- 8 Beger
- 9 350 ml «hc»-hakker
  - 9a Løkk
  - 9b Knivblad
  - 9c Bolle
  - 9d Sklisikker ring
- 10 500 ml «ca»-hakker
  - 10a Løkk
  - 10b Knivblad
  - 10c Bolle
  - 10d Sklisikker ring
- 11 1250 ml «bc»-hakker
  - 11a Løkk
  - 11b Knivblad
  - 11c Iskniv
  - 11d Bolle
  - 11e Sklisikker ring

Rengjør alle deler før de brukes første gangen (se B).

## Innstilling av hastigheten

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarer prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren. Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultater. Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren med tommelen eller pekefingeren.

Imidlertid kan maksimal prosesseringshastighet kun oppnås ved å trykke på turbo-knappen (3). Du kan også bruke turbo-knappen for umiddelbare kraftige impulser uten å manipulere hastighetsregulatoren.

## Stavmikser

Stavmikseren passer perfekt når du skal lage dip, sauser, supper, majones og babyamat, og når du skal mikse milkshake og andre drikker. Du oppnår best resultat ved maksimal hastighet.

- Klikk fast motordelen (4) på blandestaven (6).
- Plasser stavmikseren i bunnen av et beger eller en bolle. Slå deretter på apparatet som beskrevet ovenfor.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.

Når stavmikseren brukes direkte i kjelen under matlagingen, skal du ta kjelen vekk fra platen for å unngå at det spruter kokende væske (fare for skålding!).

### Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f. eks. solsikkeolje),  
1 egg og 1 ekstra eggeplomme,  
1–2 ss eddik (ca. 15 g),  
Salt og pepper etter smak

Hell alle ingrediensene (de skal ha romtemperatur) i en bolle i rekkefølgen ovenfor. Plassér stavmikseren i bunnen av bollen. Kjør stavmikseren på full effekt, behold denne posisjonen til oljen begynner å emulgere. Uten å slå av mikseren, løft den sakte mot toppen av blandingen og beveg den ned igjen for å blande inn resten av oljen. Tilberedningstid: fra 1 minutt (til salat), opp til 2 minutter for et fastere resultat (f. eks. dip).

## Visp

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

- Sett inn vispen (7b) i gir koblingen (7a), og klikk deretter fast motordelen (4) i gir koblingen.
- Plasser vispen i en bolle, først da kan du slå på apparatet.
- Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen. Trekk deretter ut vispen fra gir koblingen.

### Tips for best mulig resultat

- Bruk en passe stor bolle.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den lett på skrå.

- Pisket krem (maks. 4 dl kremfløte, min. 30 % fettinnhold, 4–8 °C): Start med lav hastighet, og øk hastigheten mens du pisker kremen.
- Stivpiskede eggehviter (maks. 4 egg): Start med middels hastighet, og øk hastigheten mens du pisker hvitene.

## Hakker

Hakker (9, 10, 11) passer perfekt til å hakke kjøtt, harde oster, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, nøtter, mandler osv.

Harde ingredienser skal alltid hakkes på full hastighet (f.eks. parmesan eller sjokolade).

Du oppnår best resultat ved å følge tabell (D, E, G). Maksimal driftstid for hakkeren: 2 minutter.

Bruk «bc»-hakkeren med iskniven (11c) for å knuse is. Ikke hakk svært harde ingredienser, slik som muskat, kaffebønner eller korn.

### Før hakking ...

- Kutt først opp kjøtt, ost, løk, hvitløk og gulrøtter i biter.
- Fjern stilkene fra urter og skallet fra nøtter.
- Fjern ben, brus og sener fra kjøtt.
- Sørg alltid for at den sklisikre ringen er festet til hakkebollen.

**Advarsel:** Knivbladet er veldig skarpt! Hold alltid i den øvre plastdelen, og håndter knivbladet forsiktig.

1. Fjern plastbeskyttelsen forsiktig fra knivbladet (b).
2. Plasser knivbladet på midtstaven i hakkebollen, trykk det ned og dreier knivbladet rundt slik at det låses fast.
3. Fyll hakkebollen med ingredienser, og sett på lokket.
4. Klikk fast motordelen til lokket.
5. Trykk på bryter (2) eller (3) for å starte hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebollen med den andre mens den er i gang.
6. Etter bruk trekker du ut støpselet og trykker inn utløserknappene (5) for å koble fra motordelen.
7. Ta av lokket.
8. Fjern knivbladet forsiktig før du tar ut maten fra hakkebollen. Vri på knivbladet og trekk det opp for å fjerne det.

### Eksempel på oppskrift: Vanilje-honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg):

- Fyll «hc» hakkebollen med 50 g svisker og 70 g kremaktig honning.
- Hakk i 4 sekunder med maksimal hastighet.
- Tilsett 10 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett å hakke i 1,5 sekunder.



### Andre bruksområder for «bc»-hakkeren (11)

Med «bc»-hakkeren kan du også lage milkshake eller drikker, blande sammen rører eller knuse isbiter.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet når det skal kasseres. Det kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon.



### Lage pannekakerøre

Hell først 3,75 dl melk i bollen, tilsett 250 g mel og til slutt 2 egg. Sett hakkeren på hastighet «T» og bland til en jevn røre.

### Knuse isterninger

- Fest iskniven (11c) på midtstaven i bollen (11d) til den klikker på plass.
- Fyll bollen med maks. 7 isbiter. Sett på lokket, fest motordelen og kjør på hastighet «T».
- Etter bruk tar du av motordelen, lokket og iskniven.
- Ta ut den knuste isen eller fyll bollen med drikken for å servere den ved bordet.

## Rengjøring

Rengjør motordelen (4) og girkoblingen for vispen (7a) kun med en fuktig klut. Lokket (10a, 11a) kan rengjøres under rennende vann, men det må ikke legges i vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Du kan løsne de sklisikre ringene fra hakkebollene for ekstra grundig rengjøring.

Når du bearbeider sterkt farget mat (f.eks. gulrøtter), kan plastdelene til apparatet bli misfarget. Tørk av disse delene med matolje før du rengjør dem.

## Tilbehør

(kan kjøpes individuelt, ikke tilgjengelig i alle land)

MQ 10:	Visp til pisking av krem, eggehviter, ferdigblandete desserter
MQ 20:	350 ml hakker til å kutte urter, løk, hvitløk, paprika, nøtter osv.
MQ 30:	500 ml hakker til å kutte gulrøtter, kjøtt, løk osv.
MQ 40:	1250 ml hakker til å kutte, blande, mikse og knuse is
MQ 50:	Puré tilbehør til puré kokte grønnsaker og poteter
MQ 70:	Matprosessor tilbehør for hakking, blanding, elting og kutting

Kan endres uten varsel.



## Svenska

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design.

Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya apparat från Braun.

## Före användning

Läs bruksanvisningen noga, och i sin helhet, innan du använder apparaten.

### Varning!

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Stäng av apparaten och koppla ur den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse när apparaten används.
- Den här apparaten kan användas av personer med minskad kroppslig, mental eller sensorisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, ifall de övervakas eller har fått instruktioner i hur apparaten ska användas på ett säkert sätt samt att personen är införstådd med vilka risker som ingår.
-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera dem med största möjliga försiktighet för att undvika skador.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget när apparaten lämnas obevakad samt före montering, demontering, rengöring och förvaring av apparaten.
- Håll aldrig motordelen (4) eller växellådan (7a) under rinnande vatten, eller doppa dem i vatten.
- Locket (10a, 11a) kan rengöras under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller maskindiskas.
- Brauns elektriska apparater följer gällande säkerhetsstandard. Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman. Felaktiga och icke fack-

mannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära stor fara för användaren.

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten innan den ansluts till ett eluttag.
- Apparaten är utformad för hantering av normala hushållsmängder.
- Bägaren (8) och skålen kan inte användas i mikrovågsugn.

## Beschreibung

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motordel
- 5 Utlösarknappar
- 6 Mixerskaft
- 7a Växellåda för visp
- 7b Visp
- 8 Bägare
  
- 9 350 ml hackare «hc»
  - 9a Lock
  - 9b Knivblad
  - 9c Skål
  - 9d Anti-haltring
  
- 10 500 ml hackare «ca»
  - 10a Lock
  - 10b Knivblad
  - 10c Skål
  - 10d Anti-haltring
  
- 11 1250 ml hackare «bc»
  - 11a Lock
  - 11b Knivblad
  - 11c Iskniv
  - 11d Skål
  - 11e Anti-haltring

Rengör alla delar inför första användningstillfället (se B).

## Ställa in hastigheten

När du trycker den variabla hastighetsknappen (2) korresponderar tillagningshastigheten med inställningen av den variabla hastighetsregulatore. Ju högre inställningen är desto snabbare får du ett hackningsresultat. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom

att vrida hastighetsregulatorn med tummen eller pekfingeret. Dock kan den högsta tillagningshastigheten endast uppnås när man trycker in turbo-knappen (3). Du kan också använda turbo-knappen för direkta och kraftiga pulsrörelser utan att behöva vrida på hastighetsregulatorn.

## Stavmixer

Stavmixern är perfekt för tillredning av dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake. För optimalt mixningsresultat använd högsta hastighet.

- Klicka fast motordelen (4) i mixerskaftet (6).
- Placera stavmixern i en bägare eller skål. Sätt sedan på apparaten i enlighet med beskrivningen ovan.
- När du är klar trycker du på knapparna (5) för att ta bort motordelen.

När du mixar direkt i kastrullen samtidigt som du tillagar mat – ta först bort kastrullen från spisen för att undvika stänk från kokande vätska (skållningsrisk!).

### Receptexempel: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja),  
1 ägg och 1 extra äggula,  
1–2 msk vinäger (ca 15 g),  
salt och peppar efter smak

Sätt alla ingredienser (rumstempererade) i bägaren i den ordning som de listas i receptet ovan. Placera stavmixern i bägarens botten. Kör stavmixern vid maximal hastighet och håll kvar i det här läget till dess att oljan börjar emulgera. För därefter stavmixern långsamt uppåt och nedåt i blandningen utan att stänga av den, för att arbeta in resterande mängd olja. Processtid: från 1 minut (till sallad) upp till 2 minuter för en fastare majonnäs (t.ex. dipsås).

## Visp

Använd vispen endast till att vispa grädde, ägg, kaksmet och efterrättsmixer.

- För in vispen (7b) i växellådan (7a). Klicka sedan fast motordelen (4) i växellådan.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter på apparaten.
- När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.

### För bästa resultat

- Använd en mellanstor skål.
- Rör vispen medurs samtidigt som du håller den aningen lutad.

34

- Vispad grädde (max 4 dl kylskåpskall grädde, fetthalt minst 30 %, 4–8 °C): Börja på låg hastighet och öka hastigheten under vispningen.
- Vispade äggvitor (max 4 ägg): Börja på låg hastighet och öka hastigheten under vispningen.

## Hackningstillbehör

Hackningstillbehör (9, 10, 11) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandel o.s.v.

Hacka alltid hårda ingredienser på högsta hastighet (t.ex. parmesan, choklad).

För bästa resultat – se beredningstabell (D, E, G). Maximal drifttid för hackaren: 2 minuter.

Använd «bc»-hackaren med iskniven för iskross (11c). Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och gryn.

### Före hackning ...

- Skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilifrukt i mindre bitar.
- Avlägsna stjälkar från örter och skala nötter.
- Avlägsna ben, senor och brosk från kött.
- Säkerställ att anti-halkringen har satts fast på hackningsskålen.

**Varning:** Knivbladen är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen och hantera dem varsamt.

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladen.
2. Placera knivbladen på skålens mittpinne vrid dem för att spärra dem i rätt läge.
3. Fyll hackningsskålen med livsmedel och sätt på locket.
4. Klicka fast motordelen på locket.
5. Tryck på startknappen (2) eller (3) för att använda hackaren. Håll motordelen med en hand och behållaren med en annan under beredning.
6. När du är klar trycker du på utlösarknapparna (5) för att lossa motordelen.
7. Avlägsna locket.
8. Ta försiktigt bort bladet innan du avlägsnar bearbetade livsmedel. För att avlägsna bladen, vrid dem först en aning och drar sedan.

### Receptexempel: Vanilj-honung-plommon (som pannkaksfyllning eller pålägg):

- Fyll «hc»-hackningsskålen med 50 g plommon och 70 g krämig honung.
- Hacka i 4 sekunder med högsta hastighet.
- Tillsätt 10 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder.

### Ytterligare applikationer för «bc»-hackaren (11)

Med «bc»-hackaren kan du även mixa shakes eller drinkar, blanda smet eller krossa isbitar.

### Mixa pannkakssmet

Häll först 375 ml mjölk i behållaren, tillsätt sedan 250 g mjöl och slutligen 2 ägg. Blanda på hastighet «T» tills smeten är slät.

### Krossa is

- Tryck fast isknivbladet (11c) på skålens mittpinne (11d) tills den sitter fast.
- Fyll skålen med upp till 7 isbitar. Sätt på locket, fäst motordelen och krossa med hastighet «T».
- Ta loss motordelen, locket och iskniven efter användning.
- Häll ut den krossade isen eller fyll helt enkelt dryck i skålen för servering vid bordet.

Av hänsyn till miljön ber vi dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushålls-soporna när den är uttjänt. Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-service-center eller till en återvinningsstation.



## Rengöring

Motordelen (4) och växellådan för vispen (7a) får endast rengöras med en fuktig trasa. Du kan rengöra locket (10a, 11a) under rinnande vatten, men det får inte läggas i vatten eller diskas i diskmaskin.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskinen.

Du kan ta bort anti-halkringarna från hacknings-skålarna för extra grundlig rengöring.

Vid tillredning av ingredienser med starka färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

## Tillbehör

(kan köpas separat, finns inte i alla länder)

MQ 10:	Visp för att vispa grädde, äggvitor, efterrättsmixer
MQ 20:	350 ml hackare för att hacka örter, lök, vitlök, chili, nötter osv.
MQ 30:	500 ml hackare för att hacka morot, kött, lök etc.
MQ 40:	1250 ml hackare för att hacka, mixa och krossa is
MQ 50:	Puré-tillbehör för att göra puré av kokta grönsaker och potatis
MQ 70:	Matberedar-tillbehör för att hacka, mixa, knåda och strimla

Kan ändras utan föregående meddelande.

## Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

## Ennen käyttöä

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

### Varoitus

- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkojohto ennen varusteiden vaihtamista tai ennen liikkuvien osien käsittelyä.
- Tätä laitetta saa käyttää myös henkilö, jonka fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on alentunut tai jolla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos hänen toimintaansa valvotaan tai hänelle annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos hän ymmärtää käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
-  Terät ovat erittäin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina jättäessäsi laitteen vartioimatta sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja säilytystä.
- Älä pidä moottoriosaa (4) tai vispilän vaihteisto-osaa (7a) juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Kansi (10a, 11a) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- Braun-sähkölaitteet täyttävät asianomaisten turvallisuussäädösten määräykset. Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä.

Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

- Tarkista ennen kytkemistä pistorasiaan, että jännite vastaa laitteessa näkyvää merkintää.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Mittakulho (8) ja kulho eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

## Beschreibung

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike
- 4 Moottoriosaa
- 5 Vapautuspainikkeet
- 6 Sekoitinvarsi
- 7a Vispilän vaihteisto-osa
- 7b Vispilä
- 8 Mittakulho
- 9 350 ml leikkuri «hc»
  - 9a Kansi
  - 9b Terä
  - 9c Kulho
  - 9d Liukumaton rengas
- 10 500 ml leikkuri «ca»
  - 10a Kansi
  - 10b Terä
  - 10c Kulho
  - 10d Liukumaton rengas
- 11 1250 ml leikkuri «bc»
  - 11a Kansi
  - 11b Terä
  - 11c Jäänmurskausterä
  - 11d Kulho
  - 11e Liukumaton rengas

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso B).

## Nopeuden säätäminen

Kun nopeussäätöpainike (2) aktivoidaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen asetusta. Mitä korkeampi asetusta, sitä nopeampi pilkkomistulos. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella.

Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta

voidaan käyttää myös tehokkaisiin pikapulsseihin ilman että nopeussäätimeen tarvitsee koskea.

## Pikasekoitin

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen.

Saat parhaan sekoitustuloksen käyttämällä maksiminopeutta.

- Kiinnitä moottoriosia (4) sekoitinvarteen (6).
- Aseta pikasekoitin syvälle mittakulhoon tai kulhoon. Käynnistä laite edellä kuvatulla tavalla.
- Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (5).

Jos käytät pikasekoitinta kattilassa ruoanlaiton yhteydessä, nosta kattila ensin pois levyiltä kiehuvien roiskeiden välttämiseksi (palovammojen vaara!).

**Ruokaohje-esimerkki: Majoneesi**  
250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä),  
1 kananmuna ja 1 ylimääräinen keltuainen,  
1–2 rkl viinietikkaa (noin 15 g),  
suolaa ja pippuria maun mukaan

Laita kaikki (huoneenlämpöiset) ainekset mittakulhoon mainitussa järjestyksessä. Laita sekoitin kulhon pohjalle ja käynnistä se. Käytä sekoitinta suurimmalla mahdollisella nopeudella ja pidä se paikallaan, kunnes öljy alkaa emulgoitua. Pidä sekoitin käynnissä. Nosta sekoitin hitaasti ylös seoksen pinnalle ja paina se sitten jälleen alas, jotta loput öljystä sekoittuu. Valmistusaika: 1 minuutti (juokseva majoneesi esim. salaattinkastikkeeksi) tai 2 minuuttia (paksu majoneesi esim. dipiksi).

## Vispilä

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisen vatkaukseen sekä vanukkaiden ja jälkiruokien sekoitukseen.

- Aseta vispilä (7b) vispilän vaihteisto-osaan (7a) ja kiinnitä sitten moottoriosia (4) vaihteisto-osaan.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sitten.
- Irrota moottoriosia käytön jälkeen irrottamalla laite pistorasiasta ja painamalla vapautuspainikkeita (5). Vedä sen jälkeen vispilä irti vaihteisto-osasta.

### Vinkkejä parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi

- Käytä keskikokoista kulhoa.
- Liikuta vispilää myötäpäivään ja pidä sitä hieman kallistettuna.

- Kermavaahto (enintään 400 ml kylmää kermää, rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4–8 °C): Aloita matalalla nopeudella ja lisää nopeutta vatkatessa.
- Munanvalkuaisten vatkaukset (enintään 4 kananmunaa): Aloita keskinopeudella ja lisää nopeutta vatkatessa.

## Leikkuri

Leikkuri (9, 10, 11) sopivat erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, pähkinöiden, manteleiden jne. hienontamiseen.

Hienonnan kovat ruoka-aineet aina maksiminopeudella (esim. parmesaani, suklaa).

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso käyttötaulukko (D, E, G). Maksimikäyttöaika leikkurille: 2 minuuttia.

Käytä jään murskaamiseen leikkuria «bc», jossa on jäänmurskausterä (11c). Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

### Ennen hienontamista ...

- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat.
- Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.
- Varmista, että liukumaton rengas on kiinnitetty leikkurikulhoon.

**Varoitus:** Terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta ja käsittele sitä varoen.

1. Irrota varovasti terän suojuksen.
2. Aseta terä leikkurin kulhon keskiakselille. Paina terä alas ja käännä niin, että terä lukittuu.
3. Lisää leikkurin kulhoon ainekset ja laita kansi päälle.
4. Kiinnitä moottoriosia kanteen.
5. Paina käynnistyskytkintä (2) tai (3) käyttäaksesi leikkuria. Pidä käytön aikana moottoriosasta kiinni yhdellä kädellä ja kulhosta toisella kädellä.
6. Irrota käytön jälkeen virtajohto pistorasiasta ja irrota moottoriosia painamalla vapautuspainikkeita (5).
7. Irrota kansi.
8. Irrota terä varovasti ennen hienonnetun ruoan poistamista. Käännä terää hieman ja vedä se irti.

**Beispielrezept: Vanille-Honig-Pflaumen (als Esimerkkiresepti: Vaniljahunajaluumut (pannukakkujen täytteeksi tai levikkeeksi):**

- Täytä «hc» pilkонтakulho 50 grammalla luumuja 70 grammalla pehmeää hunajaa.
- Pilko 4 sekuntia maksiminopeudella.
- Lisää 10 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Jatka pilkkomista 1,5 sekuntia.

### Leikkurin «bc» (11) muut käyttötarkoitukset

Leikkurilla «bc» voi myös sekoittaa pirtelöitä, juomia ja taikinoita sekä murskata jääkuutioita.

### Ohukaistaikinan sekoittaminen

Kaada ensin 375 ml maitoa kannuun, lisää 250 g jauhoja ja lopuksi kaksi munaa. Sekoita taikina tasaiseksi nopeudella «T».

### Jääkuutioiden murskaaminen

- Työnnä jäänmurskausterä (11c) kulhon keskiakselille (11d), kunnes se lukittuu paikalleen.
- Laita kulhoon enintään seitsemän jääkuutioita. Laita kansi paikalleen, kiinnitä moottoriosia ja murskaa nopeudella «T».
- Irrota käytön jälkeen moottoriosia, kansi ja jäänmurskausterä.
- Poista jäämurska tai valmista juoma suoraan kannuun ja tarjoile se siitä.

## Puhdistus

Puhdista moottoriosia (4) ja vispilän vaihteisto-osa (7a) ainoastaan kostealla liinalla. Kansi (10a, 11a) voidaan pestä juoksevalla vedellä, mutta älä upota sitä veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa.

Voit irrottaa liukumattomat renkaat leikkurikulhoista perusteellista puhdistusta varten.

Laitteen muoviosat voivat värjäytyä runsaasti pigmenttiä sisältäviä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

## Lisävarusteet

(voidaan ostaa yksittäin, ei saatavana kaikissa maissa)

MQ 10:	Vispilä kerman ja munanvalkuaisten vatkaukseen ja jälkiruokien sekoitukseen
MQ 20:	350 ml leikkuri porkkanan, sipulin, valkosipulin, chilin ja pähkinöiden hienontamiseen
MQ 30:	500 ml leikkuri porkkanan, lihan, sipulin jne. hienontamiseen
MQ 40:	1250 ml leikkuri leikkaa, sekoittaa ja murskaa jäätä
MQ 50:	Soseutuslisävaruste keitettyjen vihannesten ja perunoiden soseutukseen
MQ 70:	Monitoimikoneen lisävaruste pilkkomista, sekoitusta, vaivaamista, ja silppuamista varten

Tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.




## Polski

Nasze produkty spełniają najwyższe standardy jakości, funkcjonalności oraz wzornictwa. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia firmy Braun będzie przyjemnością.

## Przed użyciem

**Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.**

### Uwaga

- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed wymianą akcesoriów lub w przypadku kontaktu z elementami ruchomymi, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, kiedy nie jest ono używane, oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Nie myj części silnikowej urządzenia (4) ani uchwytu przystawki do ubijania (7a) pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pokrywę (10a, 11a) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce.
- Urządzenia elektryczne firmy Braun spełniają obowiązujące standardy

bezpieczeństwa. Napraw oraz wymiany przewodu zasilającego może dokonywać tylko uprawniony personel serwisu. Nieprawidłowa naprawa przeprowadzona przez niewykwalifikowaną osobę może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Konstrukcja urządzenia umożliwia przetwarzanie ilości pożywienia odpowiednich do użytku domowego.
- Głębokiego pojemnika (8) ani pojemnika do siekania nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

## Opis

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo
- 4 Część silnikowa
- 5 Przyciski zwalniające
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7a Uchwyt przystawki do ubijania
- 7b Końcówka do ubijania
- 8 Głęboki pojemnik
- 9 Przystawka do siekania 350 ml «hc»
  - 9a Pokrywa
  - 9b Ostrze
  - 9c Pojemnik
  - 9d Pierścień antypoślizgowy
- 10 Przystawka do siekania 500 ml «ca»
  - 10a Pokrywa
  - 10b Ostrze
  - 10c Pojemnik
  - 10d Pierścień antypoślizgowy
- 11 Przystawka do siekania 1250 ml «bc»
  - 11a Pokrywa
  - 11b Ostrze
  - 11c Ostrze do lodu
  - 11d Pojemnik
  - 11e Pierścień antypoślizgowy

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części (patrz ilustracja B).



## Ustawianie prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regulatory prędkości. Im wyższe ustawienie, tym szybciej odbywa się siekanie. Podczas pracy prędkość można łatwo dostosować, obracając regulator prędkości kciukiem lub palcem wskazującym. Maksymalną prędkość obróbki można jednak uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku turbo (3). Przycisk turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

## Blender ręczny

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu oraz posiłków dla dzieci, a także mieszania drinków i koktajli mlecznych.

W celu uzyskania najlepszych efektów miksowania należy używać najwyższej prędkości.

- Połącz część silnikową urządzenia (4) z przystawką rozdrabniającą (6).
- Zanurz blender w misce lub głębokim pojemniku tak, aby końcówka była blisko dna. Następnie włącz urządzenie w opisany powyżej sposób.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).

W wypadku miksowania zawartości rondla podczas gotowania zdejmij naczynie z palnika przed użyciem urządzenia, aby zapobiec rozprysnięciu się wrzącego płynu (i poparzeniom).

**Przykładowy przepis:** Majonez  
250 g oleju (np. słonecznikowego),  
1 jajko i 1 żółtko dodatkowo,  
1–2 łyżki octu (ok. 15 g),  
sól i pieprz według smaku

Wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) umieść w pojemniku według wyżej podanej kolejności. Zanurz blender ręczny, tak aby końcówka znajdowała się blisko dna. Miksuj z maksymalną prędkością bez poruszania blenderem, aż mieszanina zacznie zamieniać się w emulsję. Następnie, nie przerywając miksowania, delikatnie przesunij końcówkę bliżej powierzchni i ponownie opuść, aby połączyć resztę oleju. Czas przyrządzania: od 1 minuty (do sałatki) do 2 minut, aby uzyskać większą gęstość (np. do dipu).

## Przystawka do ubijania

Używaj przystawki do ubijania wyłącznie do przygotowywania bitej śmietany, ubijania białek oraz mieszania ciasta biszkoptowego i gotowych deserów.

40

- Połącz końcówkę ubijającą (7b) z uchwytem przystawki do ubijania (7a), a następnie podłącz całą przystawkę do części silnikowej urządzenia (4).
- Umieść przystawkę do ubijania w misce, a następnie włącz urządzenie.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5). Następnie wyjmij przystawkę do ubijania z uchwytu.

## Jak uzyskać najlepsze rezultaty

- Używaj miski średnich rozmiarów.
- Podczas ubijania lekko pochyl urządzenie i zataczaj nim koła w prawo.
- Bitą śmietaną (maks. 400 ml schłodzonej śmietany, zawartość tłuszczu min. 30%, 4–8 °C): Zaczynij od niskiej prędkości, zwiększając ją w miarę ubijania.
- Piana z białek (maks. 4 białka): Zaczynij od średniej prędkości, zwiększając ją w miarę ubijania.

## Przystawka do siekania

Pojemniki do siekania (9, 10, 11) idealnie nadają się do siekania mięsa, żółtego sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów, migdałów itp.

Twarde produkty (np. parmezan, czekoladę) zawsze siekaj z maksymalną prędkością.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zapoznaj się z tabelami przetwarzania produktów (D, E, G). Maksymalny czas działania przystawki do siekania: 2 minuty.

Lód należy kruszyć po połączeniu pojemnika do siekania «bc» z ostrzem do lodu (11c). Nie siekaj bardzo twardych produktów, takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy zboża.

## Przed rozpoczęciem siekania ...

- Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek czy marchewkę na mniejsze kawałki.
- Oderwij łydki ziół, wyłuskaj orzechy z łupin.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki.
- Zawsze sprawdzaj, czy na pojemnik do siekania założony jest pierścień antypoślizgowy.

**Uwaga:** Ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za górną, plastikową część i obchodź się z nim ostrożnie.

1. Ostrożnie zdejmij z ostrza osłonę ochronną.
2. Nałóż ostrze na bolec w środku miski, dociśnij je i obróć, aby zablokować je w pozycji.
3. Napełnij miskę do siekania produktami i nałóż pokrywkę.
4. Połącz część silnikową urządzenia z pokrywką.

- Naciśnij włącznik (2) lub (3), aby włączyć ostrza siekające. Podczas siekania jedną ręką trzymaj blender, a drugą – miskę.
- Po zakończeniu pracy odłącz część silnikową urządzenia, naciskając przyciski zwalniające (5).
- Zdejmij pokrywkę.
- Przed wyjęciem posiekanych produktów ostrożnie usuń ostrze. Aby wyjąć ostrze, delikatnie je przekręć i wyciągnij.

Przykładowy przepis: Suszone śliwki z wanilią i miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta):

- Do miski do siekania «hc» włożyć 50 g suszonych śliwek i 70 g kremowego miodu.
- Siekać przez 4 sekundy przy najwyższej prędkości.
- Dodać 10 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekać przez następne 1,5 sekundy.

#### Dodatkowe zastosowania pojemnika do siekania «bc» (11)

W pojemniku do siekania «bc» można także mieszać koktajle, drinki i rzadkie ciasto oraz kruszyć kostki lodu.

#### Mieszanie ciasta na naleśniki

Wlej do miski 375 ml mleka, następnie dodaj 250 g mąki i wbij 2 jajka. Mieszaj ciasto z szybkością «T», aż nabierze gładkiej konsystencji.

#### Kruszenie kostek lodu

- Nałóż ostrze do lodu (11c) na bolec w środku miski (11d) i zablokuj je w pozycji.
- Wrzuć do miski maksymalnie 7 kostek lodu. Nałóż pokrywkę, podłącz część silnikową urządzenia i uruchom je z szybkością «T».
- Po użyciu odłącz część silnikową urządzenia, zdejmij pokrywkę i wyjmij ostrze.
- Wyjmij pokruszony lód lub wlej napój do pojemnika, aby podać go do tołu.

## Czyszczenie

Część silnikową urządzenia (4) i uchwyt przystawki do ubijania (7a) należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Pokrywkę (10a, 11a) można myć pod bieżącą wodą, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć w zmywarce. Wszystkie inne części można myć w zmywarce.

Aby dokładniej wyczyścić pierścienie antypoślizgowe, można je zdjąć z pojemników do siekania.

Przygotowywanie produktów o dużej zawartości pigmentu (np. marchwi) może powodować przebarwienie części urządzenia. Przed umyciem przetrzyj te części olejem roślinnym.

## Dodatki

(można kupować osobno, nie są dostępne we wszystkich krajach)

MQ 10:	Przystawka do ubijania śmietany, białek i gotowych deserów
MQ 20:	Pojemnik o pojemności 350 ml do siekania ziół, cebuli, papryki chili, orzechów itp.
MQ 30:	Pojemnik o pojemności 500 ml do siekania marchwi, mięsa, cebuli itp.
MQ 40:	Pojemnik o pojemności 1250 ml do siekania, mieszania i miksowania oraz rozdrabniania lodu
MQ 50:	Końcówka do przecierania – do miksowania gotowanych warzyw i ziemniaków
MQ 70:	Końcówka do robota kuchennego – do siekania, miksowania, wyrabiania ciasta i tarcia

Informacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy go oddać do utylizacji do punktu serwisowego Braun lub odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w kraju użytkownika.




## Český

Naše výrobky jsou konstruovány tak, aby splňovaly nejvyšší požadavky na kvalitu, funkčnost i vzhled. Věříme, že s novým domácím spotřebičem Braun budete naprosto spokojeni.

## Před použitím

**Než začnete přístroj používat, pečlivě si přečtěte celý tento návod.**

### Pozor

- Tento přístroj nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí. Před výměnou příslušenství nebo manipulací s díly, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instruktaži týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Před rozebráním, sestavením, uložením nebo ponecháním bez dozoru přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Motorový díl (4) ani převodovku šlehací metly (7a) neumývejte pod tekoucí vodou ani tyto součásti neponořujte do vody.
- Víko (10a, 11a) e možné umývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho neumývejte v myčce na nádobí.
- Elektrické domácí spotřebiče Braun splňují požadavky příslušných bezpečnostních norem. Opravy přístroje, včetně výměny síťové

šňůry, smí provádět pouze oprávněný servisní pracovník. Chybná oprava provedená nekvalifikovanou osobou může způsobit závažné ohrožení.

- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Přístroj je konstruován pro použití v domácnosti a zpracování běžného množství potravin.
- Odměrnou nádobku (8) a misku nevkládejte do mikrovlnné trouby.

## Popis

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo
- 4 Motorový díl
- 5 Uvolňovací tlačítka
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7a Převodovka šlehací metly
- 7b Šlehací metla
- 8 Odměrná nádobka
- 9 Sekací nástavec «hc» o objemu 350 ml
  - 9a Víko
  - 9b Nůž
  - 9c Miska
  - 9d Protiskluzový kroužek
- 10 Sekací nástavec «ca» o objemu 500 ml
  - 10a Víko
  - 10b Nůž
  - 10c Miska
  - 10d Protiskluzový kroužek
- 11 Sekací nástavec «bc» o objemu 1250 ml
  - 11a Víko
  - 11b Nůž
  - 11c Nůž k drčení ledu
  - 11d Miska
  - 11e Protiskluzový kroužek

Před prvním použitím všechny součásti očistěte (viz B).

## Nastavení rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti. Čím vyšší rychlost, tím rychlejší výsledky

sekání. Můžete rychlost nastavovat pohodlně během provozu otáčením regulátoru rychlosti palcem nebo ukazováčkem.

Maximální rychlosti zpracování však lze dosáhnout pouze stisknutím tlačítka Turbo (3). Tlačítko Turbo můžete rovněž použít pro okamžité výkonové impulsy bez nutnosti manipulace s regulátorem rychlosti.

## Ruční mixér

Ruční mixér je vynikajícím pomocníkem pro přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy a rovněž pro míchání nápojů nebo mléčných koktejlů.

Doporučujeme mixovat co nejvyšší rychlostí.

- Motorový díl (4) nasadte na mixovací nástavec (6).
- Ruční mixér ponořte dostatečně hluboko do misky nebo odměrné nádoby. Zařízení zapněte podle výše uvedeného postupu.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl.

Při mixování přímo v hrnci během vaření vždy nejprve sundejte hrnec ze sporáku. V opačném případě může dojít k rozstříknutí horké kapaliny (nebezpečí opaření).

### Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicového),  
1 vejce a 1 žloutek,  
1–2 polévkové lžičce octa (přibližně 15 g),  
sůl a pepř dle chuti

Všechny přísady vložte v uvedeném pořadí do odměrné nádoby. Ponořte ruční mixér až ke dnu nádoby. Spusťte mixér na nejvyšší rychlost a udržujte jej v této poloze, dokud olej nezačne emulgovat. Mixér ponechte zapnutý a pomalu zvedejte nástavec k povrchu směsi a zase jej spusťte ke dnu, aby se rozpýlily zbytky oleje. Doba přípravy: 1 minuta (do salátu) až 2 minuty pro vytvoření tužší směsi (např. pro dip).

## Šlehačí metla

Šlehačí metlu používejte pouze k přípravě šlehačky, sněhu z bílků, piškotového těsta a dezertů z hotových směsí.

- Šlehačí metlu (7b) zasuňte do převodovky (7a) a poté na převodovku nasadte motorový díl (4).
- Šlehačí metlu vložte do misky a zařízení zapněte.
- Po použití přístroj odpojte od elektrické zásuvky a stisknutím uvolňovacích tlačítek (5) oddělte motorový díl. Poté vytáhněte šlehačí metlu z převodovky.

## Užitečné rady

- Používejte misku střední velikosti.
- Šlehačí metlu držte mírně nakloněnou a pohybujte s ní ve směru hodinových ručiček.
- Zpracovávejte nejvýše 400 ml vychlazené smetany ke šlehání (min. obsah tuku 30 %, teplota 4–8 °C): Začnete pomalu a postupně rychlost zvyšujte.
- Sníh z bílků (max. 4 vejce): Začnete střední rychlostí a postupně rychlost zvyšujte.

## Sekací nástavec

Sekací nástavec (9, 10, 11) jsou vhodné k sekání masa, tvrdého sýru, bylinek, česneku, mrkve, ořechů, mandlí atd.

Tvrdé potraviny (např. parmezán, čokoládu) mixujte vždy nejvyšší rychlostí.

Nejlépeších výsledků dosáhnete, pokud budete dodržovat údaje uvedené v tabulce (D, E, G). Maximální doba chodu sekacího nástavce: 2 minuty.

K drcení ledu používejte sekací nástavec «bc» vybavený odpovídajícím nožem (11c). Nástavec nepoužívejte k sekání mimořádně tvrdých potravin, jako například muškátových ořechů, kávových zrn nebo obilnin.

### Před použitím sekacího nástavce ...

- Maso, sýr, cibuli, česnek nebo mrkev předem nakrájejte.
- Z bylinek odstraňte stonky, ořechy vyloupejte ze skořápek.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.
- Vždy se ujistěte, že je k misce sekacího nástavce připevněn protiskluzový kroužek.

**Pozor:** Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za plastovou část a manipulujte s ním opatrně.

1. Opatrně sejměte ochranný kryt z nože.
2. Nasadte nůž na středový čep misky sekacího nástavce, zatlačte jej dolů a otočte jej tak, aby zapadl.
3. Naplňte misku sekacího nástavce zpracovávanou potravinou a uzavřete ji víčkem.
4. Na víčko nasadte motorový díl a druhou rukou misku.
5. Stisknutím spínače (2) nebo (3) uveďte sekací nástavec v činnost. Během zpracování přidržujte jednou rukou motorový díl a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte přístroj od elektrické zásuvky a oddělte motorový díl stisknutím uvolňovacích tlačítek (5).
7. Sejměte víčko.
8. Před vyjmutím zpracované potraviny opatrně vytáhněte nůž. Nůž je před vytažením třeba pootočit.

Příklad receptu: Švestky s vanilkovým medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka):

- Naplňte sekací nádobu «hc» 50 g švestek a 70 g krémového medu.
- Sekejte 4 sekundy při maximální rychlosti.
- Přidejte 10 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy.

#### **Další způsoby použití sekacího nástavce «bc» (11)**

Pomocí sekacího nástavce «bc» můžete připravovat také míchané nápoje nebo koktejly, zpracovávat třeň těsto nebo drtit kostky ledu.

#### **Míchání palačinkového těsta**

Do misky nejprve nalijte 375 ml mléka, poté přidejte 250 g mouky a na závěr přidejte 2 vejce.

Za použití rychlosti «T» těsto promíchejte tak, aby neobsahovalo hrudky.

#### **Drcení kostek ledu**

- Nasuňte nůž k drcení ledu (11c) na středový čep misky (11d) a přitlačte jej tak, aby zapadl.
- Misku naplňte 7 kostkami ledu. Nasad'te víko, připojte motorový díl a zapněte rychlost «T».
- Po použití odpojte motorový díl, sejměte víko a vyjměte nůž na drcení ledu.
- Vyjměte rozdrčený led nebo do misky jednoduše nalijte nápoj, který budete podávat.

## **Čištění**

Motorový díl (4) a převodovku šlehací metly (7a) čistěte pouze navlhčenou tkaninou. Víko (10a, 11a) je možné omývat pod tekoucí vodou. Neponořujte ho však do vody ani ho nemyjte v myčce na nádobí. Všechny ostatní součásti je možné umývat v myčce nádobí.

Při čištění je možné sundat z misky sekacího nástavce protiskluzový kroužek.

Při zpracovávání silně barvivých potravin (například mrkve) může dojít ke změně barvy plastových dílů zařízení. Tyto součásti před čištěním potřete rostlinným olejem.

## **Příslušenství**

(Ize zakoupit samostatně, rozsah nabídky se v jednotlivých zemích liší)

MQ 10:	Metla ke šlehání smetany, vaječných bílků, dezertů z hotových směsí
MQ 20:	Sekací nástavec s miskou o objemu 350 ml, k sekání bylinek, cibule, česneku, papriček, ořechů atd.
MQ 30:	Sekací nástavec s miskou o objemu 500 ml, k sekání mrkve, masa, cibule atd.
MQ 40:	Sekací nástavec s miskou o objemu 1250 ml, k sekání, mixování, míchání a k drcení ledu
MQ 50:	Příslušenství na přípravu pyré z vařeného zeleniny a brambor
MQ 70:	Příslušenství kuchyňského robota na sekání, mixování, hnětení a strouhání

Údaje se mohou bez předchozího oznámení změnit.

Až zařízení doslouží, nevyhazujte ho společně se směsným odpadem. Zařízení je možné vrátit v servisním středisku společnosti Braun nebo jej zlikvidovat ve střediscích sběrného odpadu.



## Slovenský

Naše výrobky sú vytvorené tak, aby spĺňali najvyššie požiadavky na kvalitu, funkčnosť aj vzhľad. Veríme, že s novým domácim spotrebičom Braun budete úplne spokojní.

## Pred použitím prístroja

**Než začnete prístroj používať, pozorne si prečítajte celý tento návod.**

### Upozornenie

- Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi. Uchovajte zariadenie a jeho kábel z dosahu detí. Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k dielom, ktoré sa hýbu počas používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od sieťového napájania.
- Toto zariadenie môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.



- **Ostrie je mimoriadne ostré!** Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pred rozobratím, zostavením, uložením alebo ponechaním bez dozoru prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- Motorový diel (4) ani prevodovku šľahačej metličky (7a) neumývajte pod tečúcou vodou ani tieto súčasti neponárajte do vody.
- Veko (10a, 11a) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad.
- Elektrické prístroje značky Braun spĺňajú platné bezpečnostné normy. Opravy alebo výmenu napájacej

šnúry smie vykonávať len autorizovaný servisný opravár. Chybné a nekvalifikované opravy môžu ohroziť používateľa prístroja.

- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji.
- Prístroj je skonštruovaný tak, aby dokázal spracovať bežný objem potravín v domácnosti.
- Odmernú nádobku (8) a misku nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

## Popis

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo
- 4 Motorová časť
- 5 Tlačidlá na uvoľnenie
- 6 Tyčový mixér
- 7a Menič rýchlosti metličiek
- 7b Metlička
- 8 Odmerka
- 9 Sekací nástavec «hc» s objemom 350 ml
  - 9a Veko
  - 9b Nôž
  - 9c Miska
  - 9d Protisklzový krúžok
- 10 Sekací nástavec «ca» s objemom 500 ml
  - 10a Veko
  - 10b Nôž
  - 10c Miska
  - 10d Protisklzový krúžok
- 11 Sekací nástavec «bc» s objemom 1250 ml
  - 11a Veko
  - 11b Nôž
  - 11c Ostrie na drvenie ľadových kociek
  - 11d Miska
  - 11e Protisklzový krúžok

Pred prvým použitím vyčistite všetky časti prístroja (pozri obrázok B).

## Nastavenie rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti. Čím je nastavenie vyššie, tým sú výsledky sekania



rýchlejšie. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti pomocou palca alebo ukazováka. Avšak maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť len stlačením tlačidla Turbo (3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

## Ručný mixér

Ručný mixér sa dokonale hodí na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej stravy, ako aj na miešanie nápojov alebo mliečnych koktailov. Odporúčame mixovať čo najvyššou rýchlosťou.

- Motorový diel (4) nasadíte na mixovací nadstavec (6).
- Ručný mixér ponorte dostatočne hlboko do misky alebo odmernej nádoby. Zariadenie zapnite podľa vyššie uvedeného postupu.
- Po použití prístroj odpojte od elektrickej zásuvky a stlačením uvoľňovacích tlačidiel (5) oddeľte motorový diel.

Ak chcete miešať omáčku priamo v nádobe, v ktorej ju pripravujete, najskôr odiahnite nádobu zo sporáka, aby vriaca tekutina neprskala (nebezpečenstvo popálenia).

### Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicového),  
1 vajce a 1 žltok,  
1–2 polievkové lyžice octu (približne 15 g),  
soľ a korenie podľa chuti

Všetky prísady vložte do odmernej nádoby v uvedenom poradí. Ponorte ručný mixér až ku dnu nádoby. Spustíte mixér na najvyššiu rýchlosť a udržujte ho v tejto polohe, kým olej nezačne emulgovat'. Mixér nechajte zapnutý a pomaly dvíhajte nadstavec k povrchu zmesi a zase ho spustíte ku dnu, aby sa rozptýlili zvyšky oleja. Dĺžka prípravy: 1 minúta (do šalátu) až 2 minúty na vytvorenie tuhšej zmesi (napr. na dip).

## Šľahacia metlička

Metličku používajte len na šľahanie šľahačky, bielkov, miešanie piškótového cesta a hotových dezertov.

- Vložte metličku (7b) do meniča rýchlosti (7a) a potom k nej pripojte motorovú časť (4).
- Šľahaciu metličku vložte do misky a zariadenie zapnite.
- Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá (5), aby sa odpojila motorová časť. Na záver vytiahnite metličku z meniča rýchlosti.

46

## Užitočné rady

- Použite stredne veľkú misku.
- Šľahaciu metličku držte mierne naklonenú a pohybujte ňou doprava.
- Spracúvajte maximálne 400 ml vychladenej smotany na šľahanie (min. obsah tuku 30 %, teplota 4 – 8 °C): Začnite pomaly a postupne rýchlosť zvyšujte.
- Sneh z bielkov (max. 4 vajcia): Začnite strednou rýchlosťou a postupne rýchlosť zvyšujte.

## Sekaci nadstavec

Sekaci nadstavec (9, 10, 11) sú vhodné na sekanie mäsa, tvrdého syra, bylínok, cesnaku, mrkvy, orechov, mandlí atď.

Tvrde potraviny (napr. parmezán, čokoládu) mixujte vždy najvyššou rýchlosťou.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dodržiavať údaje uvedené v tabuľke (D, E, G). Maximálna doba chodu sekacieho nadstavca: 2 minúty.

Na drvenie ľadových kociek «bc» použite sekač s ostrím na drvenie ľadu (11c). Nesekejte príliš tvrdé potraviny, ako sú muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

### Pred sekaním ...

- Mäso, syr, cibuľu, cesnak či mrkvu najskôr nadrobno nakrájajte.
- Odstráňte stonky bylínok a orechové škrupiny.
- Z mäsa vyberte kocky, šľachy a chrupavky.
- S miskou na sekanie vždy používajte protisklzový krúžok.

Upozornenie: Ostrie je veľmi ostré! Vždy ho uchopte za vrchnú plastovú časť a manipulujte s ním opatrne.

1. Opatrne z ostria odstráňte ochranný kryt.
2. Umiestnite ostrie na stredový kolík misky na sekanie, zatlačte ho nadol a pootočte, aby zapadlo.
3. Naplňte misku na sekanie potravinami a položte na ňu viečko.
4. Nasadte na viečko motorovú časť.
5. Stlačte spínač (2) alebo (3) a spustíte sekač. Pri sekaní držte jednou rukou motorovú časť a druhou rukou misku.
6. Po použití odpojte prístroj od elektrickej zásuvky a stlačte uvoľňovacie tlačidlá, aby sa odpojila motorová časť.
7. Odstráňte viečko.
8. Pred vytiahnutím nasekaných potravín opatrne vytiahnite ostrie. Ostrie opatrne otočte a vytiahnite z misky.



Príklad receptu: Vanilkovo-medové sušené slivky (ako plnka do palacínok alebo nátierka):

- Naplňte misku na krájanie «hc» s 50 g sliviek a so 70 g krémového medu.
- Sekajte 4 sekundy pri maximálnej rýchlosti.
- Pridajte 10 ml vody (s príchuťou vanilky).
- Pokračujte v sekaní ďalších 1,5 sekundy.

### Doplnkové funkcie «bc» sekača (11)

Pomocou «bc» sekača môžete miešať koktaily alebo nápoje, miešať cesto alebo drviť ľadové kocky.

### Miešanie cesta na palacinky

Nalejte do misky 375 ml mlieka, pridajte 250 g múky a 2 vajcia. Zapnite prístroj na rýchlosť «T» a vymiešajte hladké cesto.

### Drvenie ľadových kociek

- Pevne zatlačte ostrie na drvenie ľadu (11c) na stredový kolík v miske (11d), kým zapadne.
- Do misky vložte maximálne 7 ľadových kociek. Nasad'te viečko, pripojte motorovú časť a spustíte prístroj na rýchlosť «T».
- Po použití odpojte motorovú časť, viečko a ostrie na drvenie ľadu.
- Nadrvené kocky vyťahnite alebo vylejte nápoj do misky a podávajte.

## Čistenie

Motorový diel (4) a prevodovku šľahacej metličky (7a) čistite iba navlhčenou handričkou.

Veko (10a, 11a) je možné umývať pod tečúcou vodou. Neponárajte ho však do vody ani ho neumývajte v umývačke na riad.

Všetky ostatné časti môžete umývať v umývačke riadu.

Pri čistení je možné vybrať z misky sekacieho nadstavca protišmykový krúžok.

Pri spracúvaní silne farbiacich potravín (napríklad mrkvy) môže dôjsť k zmene farby plastových dielov zariadenia. Tieto diely pred čistením potrite rastlinným olejom.

## Príslušenstvo

(je možné zakúpiť samostatne, rozsah ponuky sa v jednotlivých krajinách líši)

MQ 10:	Metlička na šľahanie šľahačky, bielkov a hotových dezertov
MQ 20:	350 ml sekač na sekanie bylínok, cibule, cesnaku, čili papričiek, orechov atď
MQ 30:	500 ml sekáč na sekanie mrkvy, mäsa, cibule atď
MQ 40:	1250 ml sekáč na sekanie, mixovanie, miešanie a drvenie ľadových kociek
MQ 50:	príslušenstvo na pyré na roztláčanie varenej zeleniny a zemiakov
MQ 70:	Príslušenstvo kuchynského robota na sekanie, miešanie, hnietenie a drvenie

Údaje sa môžu bez predchádzajúceho oznámenia zmeniť.

Až zariadenie doslúži, nevyhadzujte ho spoločne s domácim odpadom. Zariadenie je možné vrátiť v servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho zlikvidovať v strediskách zberného odpadu.



## Magyar


Termékeink a legmagasabb minőségi, funkcionális és tervezési elvárásoknak megfelelően készültek.

Reméljük, örömet leli új Braun készülékében.

## Használat előtt

**Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen és teljes egészében olvassa el a használati utasítást.**

### Figyelem!

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és annak kábele gyermekektől távol tartandó. A készüléket kapcsolja ki és válassza le a hálózatról, mielőtt annak tartozékait kicserélné vagy a használat közben mozgó alkatrészeket megközelítené.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalatlan vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett és a veszélyek megértése esetén.
-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében, kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (7a) tilos folyó víz alá tartani vagy vízbe meríteni.
- A fedél (10a, 11a) tisztítható folyó víz alatt, de tilos vízbe meríteni vagy mosogatógépben tisztítani.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek az alkalmazandó biztonsági előírásoknak. A készülék javítását, illetve a vezeték cseréjét

kizárólag a márkaszerviz munkatársa végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, illetve súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- A mérőpohár (8) és a tál nem használható mikrohullámú sütőben.

## Leírás

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off)
- 3 Turbógomb
- 4 Motor
- 5 Kioldógombok
- 6 Mixelőrúd
- 7a Habverőmeghajtó
- 7b Habverő
- 8 Mérőpohár
- 9 350 ml-es aprító «hc»
  - 9a Fedél
  - 9b Kés
  - 9c Tál
  - 9d Csúszásgátló gyűrű
- 10 500 ml-es aprító «ca»
  - 10a Fedél
  - 10b Kés
  - 10c Tál
  - 10d Csúszásgátló gyűrű
- 11 1250 ml-es aprító «bc»
  - 11a Fedél
  - 11b Kés
  - 11c Jégzúzó kés
  - 11d Tál
  - 11e Csúszásgátló gyűrű

Kérjük, az első használat előtt tisztítson meg minden tartozékot (I. B).

## A sebesség beállítása

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó beállításának megfelelő sebességgel indul el. Minél

magasabb a beállított érték, annál gyorsabban megy végbe az aprítás. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja, ha a sebesség-szabályzót hüvelyk- vagy mutatóujja segítségével elforgatja.

Mindamellet a maximális feldolgozási sebesség csak a turbógomb (3) megnyomásával érhető el. A turbógombot arra is használhatja, hogy a sebességszabályzó állítása nélkül, közvetlenül pörgesse fel az adott műveletet.

## Botmixer

A botmixer segítségével mártásokat, szószokat, leveseket, majonézt, bébiételeket és turmixokat készíthet, valamint italokat mixelhet.

A hatékonyabb turmixoláshoz használja a készüléket a legnagyobb sebességen.

- Csatlakoztassa a motort (4) a mixelőrádura (6).
- Helyezze a botmixert egy mérőpohárba vagy tálba. Majd a fentiekben leírtaknak megfelelően kapcsolja be a készüléket.
- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez.

Ha közvetlenül lábasban szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast a tűzről, hogy elkerülje a forró folyadék kifröcskölődését (a leforrázás veszélyét).

### Példarecept: Majonéz

2 dl étolaj (pl. napraforgóolaj),  
1 tojás és még 1 tojás sárgája,  
1–2 evőkanál ecet (kb. 20 ml),  
só és bors ízlés szerint

Helyezzük az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a mérőpohárba a fenti sorrendben. A kézi keverőt vigyük az edény aljára. Indítsuk el a kézi keverőt maximális sebességen, és tartsuk ebben a helyzetben, amíg az olaj egyenletesen szét nem oszlik. Ezután anélkül, hogy kikapcsolnánk a gépet, emeljük meg a tengelyt a keverék tetejéig, majd eresszük le újból, hogy a maradék olaj is elkeveredjen. Feldolgozási idő: 1 perc (salátához) és 2 perc között, ha sűrűbb keveréket szeretnénk (pl. mártáshoz).

## Habverő

A habverőt kizárólag tejszínhab, porból készült desszertek és piskóták készítéséhez, valamint a tojásfehérje felveréséhez használja.

- Helyezze a habverőt (7b) a habverőmeghajtóba (7a), azután csatlakoztassa a motorhoz (4) úgy, hogy az bepattanjon a helyére.
- Helyezze a habverőt egy tálba, és csak ezután kapcsolja be a készüléket.

- Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrész levételéhez. Ezután húzza le a habverőt a habverőmeghajtóról.

## Ötletek a legjobb eredmény eléréséhez

- Használjon közepes méretű tálát.
- Mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba, kissé ferdén tartva.
- Egyszerre max. 400 ml (min. 30% zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszín: Kezdje a habverést lassú fokozaton, majd ezután habverés közben növelje a sebességet.
- Tojásfehérje (egyszerre max. 4 tojás): Kezdje közepes fokozaton, majd ezután habverés közben növelje a sebességet.

## Aprító

Az aprító (9, 10, 11) tökéletesen alkalmasak hús, kemény sajt, hagyma, fűszernövények, fokhagyma, répa, csonthéjasok, mandula stb. aprításához.

Kemény ételek (pl. parmezán, csokoládé) aprításához mindig használja a legerősebb fokozatot.

A legjobb eredmény elérése érdekében lásd az (D, E, G) jelű táblázatot. A aprító maximális működtetési ideje: 2 perc.

Jégzúzáshoz használja a «bc» aprítót a jégzúzó késsel (11c). Ne aprítson nagyon kemény ételeket, pl. szerezsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

### Aprítás előtt ...

- Vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, répát.
- Távolítsa el a növények szárát, pucolja meg a csonthéjasokat.
- Távolítsa el a csontokat, inakat és porcokat a húsokról.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a csúszásgátló gyűrűt felhelyezte az aprítóedény aljára.

**Figyelem!** A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa, és bánjon vele óvatosan.

1. Óvatosan távolítsa el a kés védőborítását.
2. Helyezze a kést az aprítóedény közepén lévő tengelyre, nyomja le, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan.
3. Tegye az alapanyagokat az aprítóedénybe, és helyezze rá a fedelét.
4. Csatlakoztassa a motort a fedélhez úgy, hogy az a helyére pattanjon.
5. Kapcsolja be az aprítót az (2)-es vagy (3)-es gombbal. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészét, a másikkal pedig a tálát.

6. Használat után húzza ki a készüléket a konnektorból, és nyomja meg a kioldógombokat (5) a motorrészt levételéhez.
7. Vegye le a fedelet.
8. Óvatosan vegye ki a kést, mielőtt kiszedné a feldolgozott ételt az edényből. Az eltávolításhoz egy kicsit forgassa el a kést, majd húzza ki.

Példa egy receptre: Vanília-méz-aszalt szilva (palacsinta tölteléként vagy péksüteményre kenve):

- Tegyen az aprítótábla («hc») 50 g aszalt szilvát és 70 g krémes mézet.
- Maximális sebességen aprítsa 4 másodpercig.
- Adjon hozzá 10 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást még 1,5 másodpercig.

#### A «bc» aprító további alkalmazásai (11)

A «bc» aprítót használhatja turmixok, italok elkészítéséhez, tésztakeveréshez vagy jégzúzáshoz is.

#### Palacsintatészta keverése

Először öntsön 375 ml tejet a tábla, majd tegyen bele 250 g lisztet és 2 tojást. «T» fokozaton keverje simára a tésztát.

#### Jégzúzás

- Helyezze a jégzúzó kést (11c) a tál közepén lévő tengelyre, majd nyomja le kattanásig.
- Tegyen max. 7 db jégkockát a tálba. Tegye rá a tetejét, csatlakoztassa a motorrészt, és kapcsolja be a készüléket «T» fokozaton.
- Használat után vegye le a motorrészt, majd távolítsa el a fedelet és a jégzúzó kést.
- Öntse ki a jégkását, vagy egyszerűen töltse fel a tálat itallal, és közvetlenül abból szervírozzon az asztalnál.

## Tisztítás

A motorrészt (4) és a habverőmeghajtót (7a) csak nedves ruhával törölje át. A fedelet (10a, 11a) folyó víz alatt is lehet tisztítani, de ne merítse vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben.

Minden más alkatrész mosható mosogatógépben.

A különösen alapos tisztítás érdekében távolítsa el a csúszásgátló gyűrűt az aprítóedény aljáról.

Amikor sok festékanyagot tartalmazó ételeket (például répát) dolgoz fel, a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Mosogatás előtt ezeket a részeket törölje át növényi olajjal.

## Tartozékok

(külön megvásárolható, nem minden országban elérhető)

MQ 10:	Habverő kizárólag tejszínhab és porból készült desszertek készítéséhez, valamint tojásfehérje felveréséhez
MQ 20:	350 ml-es aprító fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, csonthéjasok stb. aprításához
MQ 30:	500 ml-es aprító sárgarépa, hús, vöröshagyma stb. aprításához
MQ 40:	1250 ml-es aprító aprításhoz, mixeléshez, keveréshez és jég összezúzásához
MQ 50:	Püré-kiegészítő főtt zöldség és burgonya pürésítéséhez
MQ 70:	Munkatál kiegészítő aprításhoz, keveréshez, dagasztáshoz és metéléshez

Előrejelzés nélkül módosítható.

Kérjük, ha lejárt a készülék élettartama, ne a háztartási szeméttel együtt dobja ki. Az ilyen hulladék leadható a Braun Szervizközpontban vagy az Ön országában biztosított gyűjtőpontokon.




## Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

## Prije uporabe

**Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.**

### Pozor

- Ovaj uređaj ne bi smjela koristiti djeca. Uređaj i kabel držati van dohvata djece. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz električne mreže prije mijenjanja dodatka ili dodatnih dijelova koji se pokreću prilikom korištenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Motorni dio (4) ni pogonsku jedinicu (7a) ne stavljajte pod mlaz tekuće vode niti ih uranjajte u vodu.
- Poklopac (10a, 11a) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu ili prati u perilici posuđa.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.

- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda (8) ni posuda ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

### Opis

- 1 Varijabilni regulator brzine
- 2 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 3 Turbo gumba
- 4 Motorni dio
- 5 Prekidač za otpuštanje motornog dijela
- 6 Osovina
- 7a Pogonska jedinica za metlicu
- 7b Metlica za mlaćenje
- 8 Mjerna posuda
- 9 Nastavak za usitnjavanje «hc» od 350 ml
  - 9a Poklopac
  - 9b Nož
  - 9c Posuda
  - 9d Protuklizni prsten
- 10 Nastavak za usitnjavanje «ca» od 500 ml
  - 10a Poklopac
  - 10b Nož
  - 10c Posuda
  - 10d Protuklizni prsten
- 11 Nastavak za usitnjavanje «bc» od 1250 ml
  - 11a Poklopac
  - 11b Nož
  - 11c Nož za led
  - 11d Posuda
  - 11e Protuklizni prsten

Prije prve uporabe očistite sve dijelove (pogledajte B).

### Podešavanje brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavkama varijabilnog regulatora brzine. Što je brzina veća, sjeckanje će biti brže. Brzinu možete prilagođavati tijekom rada tako da palcem ili kažiprstom okrećete regulator brzine.

Međutim, maksimalnu brzinu obrade je moguće postići samo pritiskom na turbo gumb (3). Turbo gumb možete također koristiti za trenutnu brzu pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem regulatora brzine.

## Štapni mikser

Štapni mikser je savršen za pripremu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

- Uložite motorni dio (4) u osovinu miksera (6) tako da uskoči na svoje mjesto.
- Stavite štapni mikser duboko u posudu. Zatim uključite uređaj kako je gore opisano.
- Nakon korištenja isključite uređaj iz utičnice i pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5).

Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako biste spriječili prskanje vrole tekućine (opasnost od nastanka opekotina).

### Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. od suncokreta),

1 jaje i 1 dodatni žumanjak,

1–2 žlice octa (oko 15 g),

sol i papar po želji

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. (Pripremite da sastojci budu na sobnoj temperaturi.) Uložite mikser do dna mjerne posude. Miksajte pri najvećoj brzini i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza ne bude dobro promiješana i svo ulje iskorišteno. Potrebno vrijeme: od 1 minute (za preljev za salatu) do 2 minute za gušču konzistenciju (npr. za umake).

## Rad metlicom za mlaćenje

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

- Uložite metlicu (7b) u njen pogonski nastavak (7a), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (4) dok ne uskoči na svoje mjesto.
- Stavite nastavak u posudu i tek tada uključite uređaj.
- Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice, zatim pritisnite prekidač za odvajanje motornog dijela (5) te izvucite metlicu iz pogonske jedinice.

### Za najbolje rezultate

- Koristite širu posudu.
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C); počnite s nižom brzinom te povećavajte brzinu tijekom korištenja.
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše. Započnite sa srednjom brzinom i povećavajte brzinu tijekom rada.

52

## Nastavci za usitnjavanje

Nastavci za usitnjavanje (9, 10, 11) savršeno su prikladni za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

Tvrde namirnice (npr. parmezan, čokolada) uvijek usitnjavajte na najvišoj brzini.

Za najbolje rezultate pogledajte tablicu u dijelu (D, E, G). Koristite nastavak za usitnjavanje najviše dvije minute bez prestanka.

Za drobljenje leda koristite nastavak za usitnjavanje «bc» s nožem za led (11c). Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu poput muškatah oraščića, zrna kave ili žitarica.

### Prije usitnjavanja ...

- Narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane na stranici 5).
- Uklonite peteljke začinskog biljka, ljuske s oraha i sl.
- S mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.
- Uvijek provjerite nalazi li se na zdjeli za usitnjavanje protuklizni prsten.

**Pažnja:** Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio i rukujte njima pažljivo.

1. Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa.
2. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
3. Stavite namirnice u zdjelu i zatim poklopite.
4. Umetnite motorni dio u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje (2) ili (3). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje.
6. Nakon uporabe isključite uređaj iz utičnice i prekidače za opuštanje motornog dijela kako biste ga odvojili.
7. Uklonite poklopac.
8. Prije vađenja usitnjene hrane pažljivo uklonite nož. Nož uklonite laganim okretanjem i izvlačenjem.

Primjer recepta: Vanilija-med-šljive (kao nadjev ili premaz za palačinke):

- U «hc» posudu za sjeckanje stavite 50 g šljiva i 70 g kremastog meda.
- Sjeckajte 4 sekunde pri maksimalnoj brzini.
- Dodajte 10 ml vode (s okusom vanilije).
- Nastavite sjeckati još 1,5 sekundu.

### Dodatne primjene nastavka za usitnjavanje «bc» (11)

Pomoću nastavka za usitnjavanje «bc» možete miješati mliječne napitke ili pića, miješati rijetko tijesto ili usitnjavati kockice leda.

### Miješanje tijesta za palačinke

Najprije u zdjelu ulijte 375 ml mlijeka, dodajte 250 g brašna, a na kraju 2 jaja. Na brzini «T» miješajte tijesto dok ne postane glatko.

### Usitnjavanje kockica leda

- Postavite nož za led (11c) na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (11d), snažno gurnite i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
- U zdjelu stavite 7 kockica leda. Stavite poklopac, pričvrstite motorni dio i radite na brzini «T».
- Nakon uporabe odvojite motorni dio, poklopac i nož za led.
- Izvadite zdrobljeni led ili jednostavno u zdjelu nalijte piće i poslužite.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.



## Čišćenje

Motorni dio (4) i pogonsku jedinicu (7a) čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (10a, 11a) možete isprati pod tekućom vodom, ali ga nemojte uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa. Svi ostali dijelovi uređaja mogu se prati u perilici suđa.

Za temeljito čišćenje možete ukloniti protuklizni prsten s posuda.

Kada pripremate neke namirnice s jakim bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati, pa ih prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

## Dodaci

(mogu se kupiti odvojeno, ali ne u svim zemljama)

MQ 10:	Mlatilica za tučeno vrhnje, snijeg od bjelanjka te gotove smjese za deserte
MQ 20:	Nastavak za usitnjavanje od 350 ml za usitnjavanje začinskog bilja, luka, češnjaka, čilija, oraha itd.
MQ 30:	Nastavak za usitnjavanje od 500 ml za usitnjavanje mrkve, mesa, luka itd.
MQ 40:	Nastavak za usitnjavanje od 1250 ml za usitnjavanje, miješanje i drobljenje leda
MQ 50:	Dodatak za pripremu pirea od kuhanog povrća i krumpira
MQ 70:	Dodatak procesoru hrane za sjeckanje, miješanje, gnječenje i usitnjavanje

Podložno promjenama bez prethodne najave.




## Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in oblikovanja. Želimo si, da bi vaš novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

### Pred uporabo

**Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.**

- Otroci ne smejo uporabljati tega aparata. Aparat in kabel hranite na otrokom nedosegljivem mestu. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se premikajo, ko aparat deluje.
- Uporaba tega aparata s strani ljudi, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, je dovoljena samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
-  Rezila so zelo ostrá! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, upravljajte z rezili z največjo možno skrbnostjo.
- Vedno izklopite aparat, če ga puščate brez nadzora ali pred sestavljanjem, razstavljanjem, čiščenjem ali shranjevanjem.
- Enote z motorjem (4) in pogonskega nastavka (7a) ne čistite pod tekočo vodo, prav tako ju ne potaplajte v vodo.
- Pokrov (10a, 11a) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi standardi. Popravila ali zamenjavo napajalnega kabla lahko opravi samo pooblaščen servisier. Neustrezno ali nestrokovno popravilo lahko resno ogrozi varnost uporabnika.

- Preden priključite aparat na električno vtičnico, preverite, če vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na aparatu.
- Aparat je primeren samo za normalno gospodinjsko uporabo.
- Čaša (8) in posoda nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

### Opis

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (on/off)
- 3 Turbo gumb
- 4 Motorni del
- 5 Sprostitutveni gumb
- 6 Gred za rezila
- 7a Mešalni pogon
- 7b Stepalnik
- 8 Posoda
  
- 9 350 ml sekalnik «hc»
  - a Pokrov
  - b Rezilo
  - c Posoda
  - d Nedrseči obroč
- 10 500 ml sekalnik «hc»
  - a Pokrov
  - b Rezilo
  - c Posoda
  - d Nedrseči obroč
- 11 1250 ml sekalnik «bc»
  - 11a Pokrov
  - 11b Rezilo
  - 11c Rezilo za led
  - 11d Posoda
  - 11e Nedrseči obroč

Prosimo, očistite vse dele pred prvo uporabo (glej B).

### Nastavitev hitrosti

Ko aktivirate gumb za hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja hitrosti. Čim višja je nastavitev, tem hitrejšje je seklanje. Hitrost lahko med uporabo prilagajate na zelo preprost način, in sicer tako, da s palcem ali kazalcem zasukate regulator hitrosti.

Maksimalno hitrost priprave pa lahko dosežete samo s pritiskom turbo gumba (3). S turbo gumbom lahko sprožite tudi zmogljive takojšnje impulze, za katere vam ni treba uporabiti regulatorja hitrosti.

## Palični mešalnik

Palični mešalnik je primeren za pripravo omak, juh, majoneze, otroške hrane in tudi za mešanje pijač ali mlečnih napitkov.

Najboljše rezultate boste dosegli ob največji hitrosti.

- Namestite enoto z motorjem (4), tako da zaskočite na nastavek za mešanje (6).
- Vstavite palični mešalnik globoko v čašo ali posodo. Nato pa napravo vklopite kot je opisano zgoraj.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitve (5), da odstranite enoto z motorjem.

Če nameravate mešati neposredno v ponvi, v kateri pravkar kuhate, najprej odstranite ponev s kuhalne plošče, da preprečite brizganje ali polivanje tekočine (nevarnost opeklin!).

### Primer recepta: majoneza

250 g olja (npr. sončničnega olja),  
1 jajce in 1 dodaten rumenjaki,  
1–2 žlici kisa (približno 15 g),  
sol in poper po želji.

Postavite vse sestavine (na sobni temperaturi) v merilno posodo. Postavite palični mešalnik na dno merilne posode in ga prižgite na največjo hitrost; držite ga v tem položaju, dokler ne začne olje emulgirati. Nato, ne da bi ga ugasnili, počasi dvignite palični mešalnik do vrha mešanice in ponovno do dna posode, tako boste v celoti zmešali vse olje. Čas priprave: od 1 minute (za solate) do 2 minuti za bolj gosto mešanico (npr. za omake).

## Stepalnik

Stepalnik uporabljajte samo za stepanje smetane, jajčnega beljaka in mešanje kreme za izdelavo sladice.

- Stepalnik (7b) vstavite v pogonski nastavek (7a), nato namestite enoto z motorjem (4) na pogonski nastavek.
- Stepalnik namestite v posodo in šele takrat vklopite aparat.
- Po uporabi napravo izključite in pritisnite gumba za sprostitve (5), da odstranite enoto z motorjem. Potem odstranite stepalnik iz pogonskega nastavka.

### Nasveti za najboljše rezultate

- Uporabljajte posode srednje velikosti.
- Premikajte stepalnik v smeri urinega kazalca, tako da je rahlo nagnjen.
- Stepena smetana (maks. 400 ml ohlajene smetane, z vsebnostjo min. 30 % maščobe, 4–8 °C): Začnite z majhno hitrostjo in jo med stepanjem postopoma povečajte.

- Stepeni jajčni beljak (maks. 4 jajca): Začnite s srednjo hitrostjo in jo postopoma med stepanjem povečajte.

## Sekalnik

Sekalnik (9, 10, 11) sta primerna za sekljanje mesa, trdega sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, mandljev itd.

Za sekljanje trdih živil vedno uporabljajte največjo hitrost (npr. za parmezan, čokolado).

Najboljše rezultate boste dosegli, če boste upoštevali tabelo (D, E, G). Maksimalni čas delovanja za sekalnik: 2 minuti.

Za drobljenje ledu uporabljajte «bc» sekalnik z rezilom za led (11c). Ne sekajte zelo trde hrane, kot so ledene kocke, muškatni orešček, kavna zrna ali žito.

### Pred sekanjem ...

- Razrežite meso, sir, čebulo, česen, korenje na manjše kose.
- Odstranite peclje, orehove lupine itd.
- Odstranite kosti, kite in hrustanec iz mesa.
- Vedno se prepričajte, da je nedrseči obroč pritrjen na skledo sekalnika.

**Pozor:** Rezila so zelo ostrá! Vedno primite za zgornji del plastike in previdno upravljajte z rezili.

1. Previdno odstranite zaščitni pokrov z rezil.
2. Namestite rezilo na sredinski čep sklede sekalnika in ga potisnite navzdol in zasukajte, da zaskoči.
3. Napolnite skledo sekalnika s hrano in namestite pokrov.
4. Namestite motorni del na pokrov.
5. Pritisnite stikalo (2) ali (3) za vklop sekalnika. Med postopkom držite motorni del z eno roko, skledo pa z drugo roko.
6. Po uporabi odklopite in pritisnite gumb za sprostitve (5), za odstranitev motornega dela.
7. Odstranite pokrov.
8. Previdno odstranite rezilo, preden odstranite predelano hrano. Za odstranitev rezila ga rahlo zasukajte in izvlecite.

### Primer recepta: Slive z vaniljo in medom (kot nadev ali namaz za palačinke):

- V posodo za sekljanje «hc» dajte 50 g sliv in 70 g kremastega medu.
- 4 sekunde sekljajte z maksimalno hitrostjo.
- Dodajte 10 ml vode (z okusom vanilije).
- Sekljajte še 1,5 sekunde.

### Dodatne aplikacije za «bc» sekalnik (11)

S «bc» sekalnikom lahko mešate tudi mlečne napitke ali pijače, frappeje ali pijače z drobljenim ledom.

### Priprava mase za palačinke

V skledo zlijte 375 ml mleka, nato dodajte 250 g moke in nato 2 jajci. Mešajte s hitrostjo «T», da vsebina postane gladka.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Napravo odnesite v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v vaši državi.



### Drobljenje ledenih kock

- Trdno potisnite rezilo za led (11c) na sredinski zatič v skledi (11d), da ustrezno zaskoči.
- Vstavite do 7 ledenih kock v skledo. Namestite pokrov, namestite motorni del in vklopite s hitrostjo «T».
- Po uporabi odstranite motorni del, pokrov in rezilo za led.
- Odstranite zdrobljeni led ali enostavno nalijte vašo pijačo v skledo, za serviranje na mizi.

## Čiščenje

Enoto z motorjem (4) in pogonski nastavek (7a) čistite samo z vlažno krpo. Pokrov (10a, 11a) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju. Vsi ostali deli se lahko perejo v pomivalnem stroju.

Za natančnejše čiščenje lahko odstranite nedrseče obroče s posode sekalnika.

Ko predelujete živila z visoko vsebnostjo barvila (npr. korenje), se lahko plastični deli aparata razbarvajo. Pred čiščenjem obrišite te dele z rastlinskim oljem.

## Dodatna oprema

(posamezni deli se lahko dokupijo; niso pa dobavljivi v vseh državah)

MQ 10:	Stepalnik za stepanje smetane, jajčnega beljaka, mešanje kreme za sladice
MQ 20:	350 ml sekalnik za sekanje zelišč, čebule, česna, čilija, orehov itd.
MQ 30:	500 ml sekalnik za sekanje korenja, mesa, čebule itd.
MQ 40:	1250 ml sekalnik za sekljanje, mešanje in drobljenje ledu
MQ 50:	Pripomoček za pire za pripravo pireja iz skuhanе zelenjave in krompirja
MQ 70:	Pripomoček za pripravo hrane za sekljanje, mešanje, gnetenje in strganje

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.


## Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

## Uyarı

**Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.**

### Uyarı

- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin. Donanımda değişiklik yapmadan veya kullanım esnasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağıyla bağlantısını kesin.
- Bu cihaz, cihazın güvenli biçimde kullanımına ilişkin denetime veya bilgilendirmeye tabi tutulmuş olan ve mevcut risklerin farkında olan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Motor kısmını (4) ve çirpıcı dişli kutusunu (7a) akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Kapak (10a, 11a) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz normal ev kullanım şartlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- Ölçüm kabı (8) ve kase mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

## Tanımlama

- Değişken hız regülatörü
- Değişken hız düğmesi (on/off)
- Turbo düğmesi
- Motor kısmı
- Parçayı çıkarma düğmeleri

- Blendir şaftı
- Çirpıcı dişli kutusu
- Çirpıcı
- Kap
- 350 ml doğrayıcı «hc»
  - Kapak
  - Bıçak
  - Kase
  - Kaymayı önleyen halka
- 500 ml doğrayıcı «ca»
  - Kapak
  - Bıçak
  - Kase
  - Kaymayı önleyen halka
- 1250 ml doğrayıcı «bc»
  - Kapak
  - Bıçak
  - Buz bıçağı
  - Kase
  - Kaymayı önleyen halka

İlk kullanımdan önce tüm parçaları yıkayınız (B bölümüne bakınız).

## Hızın ayarlanması

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hız regülatörünün ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama o kadar hızlı sonuçlanır. İşlem esnasında baş parmağınız veya işaret parmağınız ile hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Bununla beraber, maksimum işleme hızına yalnızca turbo düğmesine (3) basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullanmak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

## El blenderı

El blenderı; sos, çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak ve içecekleri ve milk shakerleri karıştırmak için idealdir. En iyi karıştırma sonucunu almak için en yüksek hızı kullanın.

- Motor kısmını (4) blender şaftının (6) içine takın.
- El blenderını derin bir ölçüm kabı ya da kaseye yerleştirin. Daha sonra cihazı yukarıda tarif edildiği gibi çalıştırın.
- Kullanım sonrası fişini çıkarıp motor parçasını ayırmak için düğmesine (5) basın.

Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, öncelikle tencerenizi ocaktan alın.

### Tarif örnekleri: Mayonez

250 gr yağ,

1 tam yumurta + 1 yumurta sarısı,

1–2 çorba kaşığı sirke (yaklaşık 15 gr),

Tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri, (oda sıcaklığında) sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blenderinizi ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. El blenderinizi, en hızlı ayarda, yağ tam olarak karışana kadar bu pozisyonda çalıştırınız. Daha sonra şaftı çalışır pozisyonda yavaşça yukarıya ve sonra yağın kalan kısmını da içine alması için tekrar aşağıya doğru hareket ettiriniz. İşlem süresi: Salata için 1 dakika, (sos gibi) daha katı karışımlar için 2 dakikaya kadar varabilir.

## Çırpıcı

Çırpıcıyı sadece krema, yumurta çırpma ve hamurları ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

- Çırpıcıyı (7b) çırpıcı dişli kutusuna (7a) yerleştirin, sonra da motor kısmını (4) dişli kutusuna takın.
- Çırpıcıyı bir kâsenin içerisine koyun ve ancak o zaman cihazı çalıştırın.
- Kullandıktan sonra cihazı prizden çekin ve motor kısmını ayırmak için düğmelerine (5) basın. Sonra da çırpıcıyı dişli kutusundan çıkarıp alın.
- 

### En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları

- Orta büyüklükte bir kâse kullanın.
- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Çırpılmış krema (en fazla 400 ml soğutulmuş krema, en az %30 yağ içerikli, 4–8 °C): Düşük hızla başlayın ve çırparken hızı arttırın.
- Çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 4 yumurta): Orta hızla başlayın ve çırparken hızı arttırın.

## Doğrayıcı

Doğrayıcı (9, 10, 11); et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, havuç, yemiş, badem vb. doğramak için uygundur.

Sert yiyecekleri her zaman en son hızda doğrayın (örn. parmesan peyniri, çikolata).

En iyi sonuçları elde etmek için işlem tablosu D, E, G'ye bakın. doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: 2 dakika.

Buz kıracağı için buz kırıcı bıçağıyla beraber «bc» doğrayıcısını kullanınız (11c). Hindistan cevizi, kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert yiyecekleri parçalamak için kullanmayınız.

### Doğramadan önce

- Et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız.

58

- Yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız.
- Kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri etten ayırınız.
- Cihazın kaymasını önleyici ataçmanın takılı olduğundan emin olunuz.

**Dikkat:** Bıçaklar çok keskindir. Bıçağı daima üst plastik bölümünden ve çok dikkatli bir şekilde tutunuz.

1. Koruyucu kılıfı bıçaktan dikkatlice çıkarınız.
2. Bıçağı doğrayıcı kabın ortasındaki mile yerleştiriniz, kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp döndürünüz.
3. Yiyecekleri doğrama kasesine koyunuz ve kapağını kapatınız.
4. Motor bölümünü kapağın içine kilitlemeye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için (2) veya (3) düğmesine basınız. İşlem sırasında, bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz.
6. Kullanım bittikten sonra motor kısmını çıkarmak için çıkarma düğmesine (5) basınız ve iticiyi çıkarınız.
7. Kapağı çıkarınız.
8. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kabından çıkarmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız. Bıçağı çıkarmak için, hafifçe çevirmeniz ve çekmeniz gerekmektedir.

**Tarif örneği: Vanilla-Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için):**

- «hc» doğrama kasesini 50 g kuru erik ve 70 g süzme bal ile doldurun.
- 4 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın.
- 10 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya 1,5 saniye daha devam edin.

### «bc» doğrayıcı için ek aksesuarlar (11)

«bc» doğrayıcısı ile içecekleri karıştırıp, buz küplerini kırabilirsiniz.

### Kek veya krep hamuru için

Önce 375 ml sütü kaba koyunuz, sonra 250 gr un ve 2 yumurta ekleyiniz. Hız T'de, hamur kıvamına gelene kadar karıştırınız.

### Buz kırma

- Buz kırıcı bıçağı (9c) buz kırma kabının (9d) ortasındaki deliğe yerleştirip kilitlemeye kadar aşağıya doğru bastırınız.
- 7 adede kadar buz küpünü kaba koyunuz. Kapağı kapatınız, motor kısmını yerleştiriniz ve Hız T'de çalıştırınız.
- Kullanım sonrasında motor kısmını, kapağı ve buz kırıcı bıçağı çıkarınız.
- Kırılan buzları çıkarınız veya içeceği servis etmek üzere doğrudan doğruya doğrayıcı kabına doldurunuz.

## Temizleme

Motor kısmını (4) ve çırpıcı dişli kutusunu (7a) sadece nemli bir bezle temizleyin. Kapak (10a, 11a) akan su altında temizlenebilir ancak kapağı suyun içine batırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde temizlenebilir.

Ekstra temizlik sağlamak için kaymayı önleyen ataçmanları doğrayıcı kâselerden çıkarabilirsiniz. Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilir. Bu kısımları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

## Aksesuarlar

(ayrı olarak satın alınabilir, ancak her ülkede bulunmayabilir)

MQ 10:	Krema, yumurta beyazı, hazır tatlılar için çırpıcı
MQ 20:	Yeşillik, soğan, sarımsak, biber, yemiş için 350 ml'lik doğrayıcı
MQ 30:	Havuç, et, soğan vb. için 500 ml'lik doğrayıcı
MQ 40:	1250 ml'lik buz kıracağı
MQ 50:	Pişmiş sebze ve patates püresi yapma amaçlı püre aksesuarı
MQ 70:	Doğrama, karıştırma, yoğurma ve parçalama amaçlı mutfak robotu aksesuarı

Haber vermeksizin değiştirilebilir.

Kullanım süresi sonunda, ürünü evinizdeki çöp kutusuna lütfen atmayınız. Bu işlem sadece Braun Servis Merkezleri'nde veya eğer varsa yaşadığınız bölgedeki toplama noktalarında yapılmaktadır.



EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

**De'Longhi Braun Household GmbH**  
**Carl-Ulrich-Str. 4**  
**63263 Neu-Isenburg**  
**Germany**

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş. Meydan Sok. No:1  
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL

DLB Tüketici Hizmetleri  
444 27 64

info@braunhousehold.com.tr



## Română (RO/MD)

Produsele noastre sunt proiectate pentru a respecta cele mai înalte standarde de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că vă veți bucura pe deplin de noul dvs. produs Braun.

## Înainte de utilizare

**Citiți integral și cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte a folosi aparatul.**

### Atenție

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați acest aparat și cablul la îndemâna copiilor. Opriti aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă aceștia înțeleg pericolele la care se expun.
-  **Lamele sunt foarte ascuțite!**  
Pentru a evita accidente, mănuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză când îl lăsați nesupravegheat, precum și înainte de a-l asambla, de a-l dezasambla, de a-l curăța și de a-l depozita.
- Nu țineți sub jet de apă și nu scufundați în apă motorul (4) și angrenajul telului (7a).
- Capacul (10a, 11a) poate fi curățat sub jet de apă, dar nu îl scufundați în apă și nu îl curățați în mașina de spălat vase.
- Aparatele electrice Braun respectă standardele de siguranță aplicabile. Repararea sau înlocuirea cablului de

alimentare trebuie să fie efectuate numai de către personalul autorizat al unui centru de service. Reparațiile defectuoase, efectuate de către persoane necalificate, pot provoca situații extrem de riscante pentru utilizator.

- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Aparatul este construit pentru a procesa cantitățile normale de alimente dintr-o gospodărie.
- Cana gradată (8) și recipientul nu pot fi introduse în cuptorul cu microunde.

## Descriere

- 1 Regulatorul de viteză variabilă
- 2 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 3 Butonul turbo
- 4 Partea motoare
- 5 Butoanele pentru dezasamblare
- 6 Axul mixerului vertical
- 7a Angrenajul telului
- 7b Tel
- 8 Cană gradată
- 9 Tocător 350 ml «hc»
  - 9a Capac
  - 9b Lamă
  - 9c Recipient
  - 9d Inel antialunecare
- 10 Tocător 500 ml «ca»
  - 10a Capac
  - 10b Lamă
  - 10c Recipient
  - 10d Inel antialunecare
- 11 Tocător 1250 ml «bc»
  - 11a Capac
  - 11b Lamă
  - 11c Lamă pentru gheață
  - 11d Recipient
  - 11e Inel antialunecare

Curățați toate părțile înainte de prima lor utilizare (consultați B).

## Setarea vitezei

Când activați butonul de viteză variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regula-



torului de viteză variabilă. Cu cât valoarea setată este mai mare, cu atât rezultatele tăierii sunt mai rapide. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de viteză cu degetul mare sau cu degetul arătător.

Viteza maximă de procesare poate fi însă atinsă numai apăsând butonul turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de viteză.

## Blender manual

Blenderul manual este ideal pentru pregătirea sosurilor reci și calde, a supelor, a maionezei și a mâncării pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a shake-urilor cu lapte. Pentru cele mai bune rezultate de mixare, utilizați viteza maximă.

- Cuplați grupul motor (4) pe axul blenderului (6).
- Afundați blenderul manual într-un recipient sau într-o cană gradată. Apoi, porniți aparatul, conform descrierii de mai sus.
- După utilizare, deconectați de la priză și apăsați pe butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor.

Dacă utilizați blenderul direct în cratiță în timp ce gătiți, înde-  
părtați-o mai întâi de pe aragaz, pentru a evita stropirea cu lichid încins (risc de opărire!).

### Exemplu de rețetă: Maioneză

250g ulei (ex. Ulei de floarea soarelui)

1 ou și un gălbenuș de ou

1–2 lingurițe oțet (aprox. 15g)

Sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în vas în ordinea menționată. Așezați mixerul deasupra vasului. Porniți aparatul la viteza maximă, mixerul se va păstra în poziția aceasta până când se omogenizează uleiul. Apoi fără a-l scoate din funcțiune ridicati ușor piciorul mixerului deasupra amestecului și introduceți-l înapoi pentru a încorpora și restul uleiului. Timp de preparare: de la 1 minut (pentru salată) până la 2 minute pentru o textură mai compactă (ex. pentru sosuri).

## Tel

Utilizați telul numai pentru a bate frișcă, albușuri de ouă și pentru amestecarea aluaturilor spumoase și a deserturilor premixate.

- Introduceți telul (7b) în angrenajul său (7a), apoi cuplați grupul motor (4) pe angrenaj.
- Introduceți telul într-un recipient și abia apoi porniți aparatul.

- După utilizare, deconectați aparatul de la priză și apăsați butoanele pentru eliberarea accesoriilor (5) pentru a desprinde grupul motor. Apoi, extrageți telul din angrenajul său.

## Sfaturi pentru cele mai bune rezultate

- Utilizați un recipient de dimensiune medie.
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți-l ușor înclinat.
- Frișcă (max. 400 ml de smântână rece, min. 30% conținut de grăsime, 4–8 °C): Începeți la viteză mică și creșteți viteza în timp ce bateți frișca.
- Albușuri de ou bătute (max. 4 ouă): Începeți la viteză medie și creșteți viteza în timp ce bateți ouăle.

## Tocător

Tocător (9, 10, 11) sunt perfect adaptate pentru tocat carne, brânzeturi uscate, ceapă, verdeață, usturoi, morcovi, nuci, migdale etc.

Tocați întotdeauna alimentele tari la viteză maximă (de ex., parmezanul ciocolata).

Pentru cele mai bune rezultate, consultați tabelul de procesare (D, E, G). Durata maximă de funcționare în cazul tocătorului: 2 minute.

Pentru zdrobirea gheții, utilizați tocătorul «bc» cu lama pentru gheață (11c). Nu tocați mâncarea extrem de dură, cum ar fi nucșoară, boabe de cafea sau cereale.

### Înainte de a toca ...

- Carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii trebuie tăiate mai întâi.
- Înlăturați cozile de zarzavaturi și cojile de nucă.
- Înlăturați oasele, tendoanele și zgârciurile cărnii.
- Asigurați-vă întotdeauna că inelul antialunecare este conectat la recipientul pentru tocat.

**Atenție:** Lama este foarte ascuțită! Întotdeauna apucați-o de partea de plastic de sus și mănuiți-o cu atenție.

1. Îndepărtați cu atenție învelișul de protecție de pe lamă.
2. Amplasați lama pe acul din centrul recipientului de tocat, apăsați-o și învârtiți-o pentru a se bloca.
3. Umpleți recipientul de tocat cu mâncare și puneți capacul.
4. Îmbinați partea motoare cu capacul.
5. Apăsați comutatorul (2) sau (3) pentru a acționa tocătorul. În timpul procesării, țineți partea motoare cu o mână, iar recipientul cu cealaltă.
6. După utilizare, deconectați de la priză și apăsați butoanele pentru dezasamblare (5) pentru a desprinde partea motoare.

7. Îndepărtați capacul.
8. Îndepărtați cu grijă lama înainte de a scoate mâncarea procesată. Pentru a îndepărta lama, rotiți-o ușor și scoateți-o.

Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere și vanilie (ca umplutură de clătite sau sos de ornat):

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu 50 g prune uscate și 70 g miere cremoasă.
- Tocați timp de 4 secunde la viteză maximă.
- Adăugați 10 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Tocați din nou timp de încă 1,5 secunde.

#### Alte întrebări ale tocătorului «bc» (11)

Cu tocătorul «bc», puteți amesteca shake-uri sau băuturi, mixa aluaturi sau zdrobi cuburi de gheață.

#### Mixarea aluaturilor de prăjituri

Mai întâi, turnați 375 ml de lapte în recipient, apoi adăugați 250 g de făină și la final 2 ouă. Folosind viteza «T», mixați aluatul până devine omogen.

#### Zdrobirea cuburilor de gheață

- Apăsați cu putere lama pentru gheață (11c) în acul central al recipientului (11d), până se blochează.
- Puneți până la 7 cuburi de gheață în recipient. Atașați capacul, partea motoare și procesați la viteza «T».
- După utilizare, detașați partea motoare, capacul și lama pentru gheață.
- Scoateți gheața zdrobită sau turnați băutura în recipient pentru a servi la masă.

## Curățarea

Curățați grupul motor (4) și angrenajul telului (7a) numai cu o cârpă umedă. Capacul (10a, 11a) poate fi curățat sub jet de apă, dar nu îl scufundați în apă și nu îl curățați într-o mașină de spălat vase. Toate celelalte piese pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Puteți îndepărta inelele antialunecare de pe recipientele pentru tocare pentru a le curăța mai bine.

Când procesați alimente cu un conținut mare de pigment (de ex., morcovi), părțile de plastic ale aparatului se pot decolora. Ștergeți aceste părți cu ulei vegetal înainte de a le curăța.

## Accesoriiile

(pot fi cumpărate separat și nu sunt disponibile în toate țările)

MQ 10:	Tel pentru bătut frișca, albușurile și deserturile sub formă de cremă
MQ 20:	Recipient pentru tocare de 350 ml, pentru tocare zarzavaturilor, a cepei, a usturoiului, a ardeilor, a alunelor etc.
MQ 30:	Recipient pentru tocare de 500 ml pentru tocare morcovilor, a cărnii, a cepei etc.
MQ 40:	Tocător de 1250 ml pentru tocare, mixare, pasare și zdrobirea gheții
MQ 50:	Accesoriu tocător pentru tocare legumelor și a cartofilor
MQ 70:	Accesoriu procesator de alimente pentru tocare, amestecare, malaxare și mărunțire

Acestea pot fi modificate fără notificare.

Nu aruncați produsul în gunoiul menajer la finalul ciclului său de utilizare. Puteți duce produsul într-un Centru de service Braun sau la centrele de colectare adecvate din țara dvs.




## Ελληνικά

Τα προϊόντα μας κατασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να ικανοποιηθείτε απόλυτα από την καινούργια σας συσκευή Braun.

## Πριν τη χρήση

**Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

### Προσοχή

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε μέρος που δεν μπορούν να φτάσουν τα παιδιά. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή προσεγγίσετε μέρη που κινούνται κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εάν έχουν καταλάβει τους πιθανούς κινδύνους.
-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για την αποφυγή τραυματισμών, πρέπει να χειρίζεστε τις λεπίδες με πολύ προσοχή.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν επιτηρείται και πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό και αποθήκευση.
- Μην βάζετε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα του αναδευτήρα (7a) κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το βυθίζετε σε νερό.
- Το κόμπλερ (10a, 11a) μπορεί να καθαριστεί κάτω από τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

- Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος πρέπει να διεξάγεται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service. Λανθασμένη επισκευή από μη εξουσιοδοτημένα άτομα μπορεί να προκαλέσει σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύεται πάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη για επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών ενός νοικοκυριού.
- Το δοχείο (8) και το μπολ δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

## Περιγραφή

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Κουμπί turbo
- 4 Μοτέρ
- 5 Πλήκτρα απελευθέρωσης
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7a Αντάπτορ μαρέγκας
- 7b Αναδευτήρας μαρέγκας
- 8 Δοχείο
- 9 Κόπτης «hc» 350 ml
  - 9a Κόμπλερ
  - 9b Λεπίδα
  - 9c Μπολ
  - 9d Αντιολισθητική βάση
- 10 Κόπτης 500 ml «ca»
  - 10a Κόμπλερ
  - 10b Λεπίδα
  - 10c Μπολ
  - 10d Αντιολισθητική βάση
- 11 Κόπτης 1250 ml «bc»
  - 11a Κόμπλερ
  - 11b Λεπίδα
  - 11c Λεπίδα θρυμματισμού πάγου
  - 11d Μπολ
  - 11e Αντιολισθητική βάση

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, καθαρίστε όλα τα μέρη (ανατρέξτε στην ενότητα Β).

## Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το κουμπί μεταβλητής ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας. Όσο πιο υψηλή είναι η ρύθμιση, τόσο πιο γρήγορα γίνεται η κοπή. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα εύκολα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας στρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας χρησιμοποιώντας τον αντίχειρα ή το δείκτη σας. Ωστόσο, η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί μόνο να επιτευχθεί πιέζοντας το κουμπί turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το κουμπί turbo για στιγμιαία δυνατή λειτουργία χωρίς να πρέπει να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

## Μπλέντερ χειρός

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για την παρασκευή ντιπ, σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικής τροφής καθώς επίσης και για την ανάμιξη ποτών και μιλκ σέικ.

- Τοποθετήστε το μοτέρ (4) στη ράβδο μπλέντερ (6).
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός σε ένα βαθύ μπολ ή δοχείο. Στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φιν από την πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.

Όταν αναμειγνύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, αρχικά, απομακρύνετε την κατσαρόλα από την εστία, για την αποφυγή πιτσιλισματος του βραστού υγρού (κίνδυνος εγκαύματος!).

### Συνταγή: Μαγιονέζα

250 γρ. λάδι (π.χ. ηλιέλαιο),  
1 αυγό και 1 επιπλέον κρόκος αυγού,  
1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι (περίπου 15 γρ.),  
Αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω τμήμα του δοχείου. Λειτουργήστε το μπλέντερ χειρός στη μέγιστη ταχύτητα και κρατήστε το σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι αρχίσει να πήζει. Στη συνέχεια χωρίς να κλείσετε τη συσκευή ανασηκώστε ελαφρά τη ράβδο στην κορυφή του μείγματος και μετά προς τα κάτω για να «δέσει» το υπόλοιπο λάδι. Χρόνος επεξεργασίας: από 1 λεπτό (για σαλάτα) έως και 2 λεπτά για περισσότερο πήξιμο (π.χ. για ντιπ).

## Αναδευτήρας μαρέγκας

Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα μαρέγκας για να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος, ασπράδια αυγών και να

64

ανακατέψετε αφράτα κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (7b) στον αντάπτορα μαρέγκας (7a), και, στη συνέχεια, κουμπώστε το μοτέρ στον αντάπτορα.
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε ένα βαθύ δοχείο & μόνο τότε θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μετά τη χρήση, πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) για να αποσυνδέσετε το μοτέρ. Έπειτα, τραβήξτε τον αναδευτήρα από τον αντάπτορα.

## Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο μεσαίου μεγέθους.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα κρατώντας τον με μια ελαφριά κλίση.
- Χτυπήστε μέχρι 400 ml κρύας κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 30% λιπαρά, 4–8 °C): Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε την ταχύτητα κατά το χτύπημα.
- Χτυπημένα ασπράδια αυγών (μέγιστο 4 αυγά): Ξεκινήστε με μεσαία ταχύτητα και αυξήστε την ταχύτητα κατά το χτύπημα.

## Κόπτες

Οι κόπτες (9, 10, 11) είναι απόλυτα κατάλληλοι για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, μυρωδικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμύγδαλων κλπ.

Κόβετε πάντα τις σκληρές τροφές στη μέγιστη ταχύτητα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα).

Για καλύτερα αποτελέσματα, δείτε τους πίνακες επεξεργασίας (D, E, G). Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόπτη: 2 λεπτά.

Για τον θρυμματισμό πάγου, χρησιμοποιήστε τον κόπτη «bc» με τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου (11c). Μην κόβετε πολύ σκληρά τρόφιμα, όπως για παράδειγμα μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ ή δημητριακά.

## Πριν τη κοπή ...

- Κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα.
- Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, το κέλυφος από τα καρύδια.
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση είναι τοποθετημένη στο δοχείο κοπής.

Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα και να τη χειρίζεστε προσεκτικά.

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

2. Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του δοχείου κοπής, πιέστε την προς τα κάτω και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει.
3. Γεμίστε το δοχείο κοπής με υλικά και τοποθετήστε το κόμπλερ.
4. Τοποθετήστε το μοτέρ στο κόμπλερ.
5. Πατήστε το διακόπτη (2) ή (3) για να λειτουργήσει ο κόπτης. Κατά την επεξεργασία, κρατήστε με το ένα χέρι το μοτέρ και το μπολ με το άλλο χέρι.
6. Μετά τη χρήση, βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα και πατήστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5), για να αποσυνδέσετε το μοτέρ.
7. Αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Προσεκτικά βγάλτε τη λεπίδα πριν αφαιρέσετε το επεξεργασμένο φαγητό. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, γυρίστε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Παράδειγμα συνταγής: Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση σε pancakes ή επικάλυψη):

- Γεμίστε το «hc» μπολ του κόπτη με 50 γρ. δαμάσκηνα και 70 γρ. μέλι.
- Κόψτε για 4 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Προσθέστε 10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για άλλο 1,5 δευτερόλεπτο.

#### **Επιπλέον λειτουργίες για τον κόπτη «bc» (11)**

Με τον κόπτη «bc», μπορείτε επίσης να αναμείξετε μιλκ σέικς ή ποτά, να ανακατέψετε ζύμες ή να θρυμματίσετε παγάκια.

#### **Αναμειγνύοντας μείγμα για τηγανίτες**

Πρώτα βάλτε 375 ml γάλα σε μπολ, στη συνέχεια, προσθέστε 250 γρ. αλεύρι και, τέλος, προσθέστε 2 αυγά. Ανακατέψτε το μείγμα στη ταχύτητα «T», μέχρι να γίνει λείο.

#### **Θρυμματίζοντας παγάκια**

- Πιέστε σταθερά τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου (11c) στον κεντρικό άξονα του μπολ (11d) μέχρι να κουμπώσει.
- Βάλτε μέχρι 7 παγάκια στο δοχείο. Τοποθετήστε το κόμπλερ, προσαρμόστε το μοτέρ και λειτουργήστε το στη ταχύτητα «T».
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το μοτέρ, το κόμπλερ και τη λεπίδα πάγου.
- Αφαιρέστε τον θρυμματισμένο πάγο ή απλά προσθέστε το ποτό σας στο μπολ για να το σερβίρετε στο τραπέζι.

## **Καθαρισμός**

Καθαρίστε το μοτέρ (4) και τον αντάπτορα μαρέγκας (7a) μόνο με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το κόμπλερ (10a, 11a) με τρεχούμενο νερό, αλλά μην το βυθίζετε σε νερό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντιολισθητική βάση από τα μπολ κοπής για πιο σχολαστικό καθαρισμό.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα) είναι πιθανό να αποχρωματιστούν τα πλαστικά τμήματα της συσκευής. Καθαρίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

## **Εξαρτήματα**

(μπορούν να αγοραστούν μεμονωμένα, δεν διατίθενται σε όλες τις χώρες)

MQ 10:	Αναδευτήρας για σαντιγύ, ασπράδια αυγών, επιδόρπια με έτοιμο μείγμα
MQ 20:	Κόπτης 350 ml για να κόψετε μυρωδικά, κρεμμύδια, σκόρδο, τσίλι, καρύδια, κ.λπ.
MQ 30:	Κόπτης 500 ml για κοπή καρότων, κρέατος, κρεμμυδιών, κλπ.
MQ 40:	Κόπτης 1250 ml για κοπή, ανάμιξη, ανάδευση και θρυμματισμό πάγου
MQ 50:	Εξάρτημα για πουρέ για να φτιάχνετε πουρέ μαγειρεμένα λαχανικά και πατάτες
MQ 70:	Εξάρτημα επεξεργαστή τροφίμων για κοπή, ανάμιξη, ζύμωμα και τρίψιμο

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του. Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.




## Қазақ

Біздің өнімдер сапа, жұмыс өнімділігі мен сыртқы көрінісі бойынша ең жоғары талаптарға сай болатын етіп жасалады. Біз жаңа Braun құрылғыңыздың пайдасын толық көресіз деп үміттенеміз.

## Пюре жабдығы

**Осы өнімді пайдаланардан бұрын нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.**

### Ескертпе

- Бұл құрылғыны балалардың қолданбауы тиіс. Құрылғыны және оның қуат сымын баланың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғының жабдықтарын ауыстырмас бұрын немесе бөлшектеріне тимес бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қимылдау, сезіну немесе ойлау қабілеті шектеулі және тәжірбиесі мен хабары жоқ тұлғаларға, құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілген жағдайда және төнетін қауіпті түсінген жағдайда ғана қолдануына рұқсат етіледі.
-  Жүздер және құралдар өте өткір болады! Жарақаттануды болдырмау үшін оларды сақтықпен қолданыңыз.
- Құрылғыны құрмас бұрын, бөлшектемес бұрын, тазаламас бұрын, сақтамас бұрын және қадағалаусыз қалған жағдайларда оны қуат көзінен ажыратып қойыңыз.
- Мотор бөлігін (4) және араластыру берілістер қорабын (7a) ағып жатқан су астына қоймаңыз және суға батырмаңыз.
- Қақпақты (10a, 11a) ағып жатқан су астында жууға болады, бірақ оны суға батыруға немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болмайды.
- Braun электрондық құрылғылары сәйкестік стандарттарына сай келеді. Негізгі қуат сымына қатысты жөндеу және ауыстыру шаралары тек өкілетті қызмет көрсету қызметкерлерімен атқарылуы тиіс. Ақаулық немесе біліксіз жөндеу нәтижесі айтарлықтай жарақаттану жағдайларын тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы әдеттегі үй мөлшеріндегі өңдеу көлеміне арналған.
- Стақан (8) мен тостаған микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.

## Сипаттама

- 1 Жылдамдығын реттеу
- 2 Жылдамдығын реттеу түймесі (on/off)
- 3 Турбо түймесі

66

- 4 Мотор бөлігі
- 5 Босату түймелері
- 6 Блендер тіреуі
- 7a Берілістер қорабы
- 7b Араластырғыш
- 8 Стақан

- 9 350 мл турағыш «hc»
  - 9a Қақпақ
  - 9b Жүз
  - 9c Тостаған
  - 9d Анти-сырғу жүзігі

- 10 500 мл турағыш «ca»
  - 10a Қақпақ
  - 10b Жүз
  - 10c Тостаған
  - 10d Анти-сырғу жүзігі

- 11 1250 мл турағыш «bc»
  - 11a Қақпақ
  - 11b Жүз
  - 11c Мүз жарғыш жүз
  - 11d Тостаған
  - 11e Анти-сырғу жүзігі

Алғашқы қолданыс алдында барлық бөлшектерді тазалап алыңыз («Тазалау» параграфін қараңыз /B суреті).

## Жылдамдығын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін қосқанда (2), өңдеу жылдамдығы реттелген деңгейге сәйкес болады. Деңгейі неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы да соғұрлым жылдам болады. Жылдамдығын құрал қосылып тұрған кезде бас бармағыңызбен немесе сұқ саусағыңызбен реттеуіңізге болады. Дегенмен, ең жоғары өңдеу жылдамдығын таңдау үшін турбо түймені басу қажет болады (3). Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай тікелей қағыс беру үшін де қолдануға болады.

## Қол блендері

Қол блендері соустарды, көжелерді, майонезді, сәби тағамдарын әзірлеуге және сусындар мен сүт коктейльдерін араластыруға өте жақсы бейімделген.

Ең жақсы араластыру нәтижелеріне қол жеткізу үшін ең жоғарғы жылдамдықты қолданыңыз.

- Мотор бөлігін (4) блендер тіреуіне (6) басыңыз.
- Қол блендерін стақанның немесе тостағанның ішіне орнатыңыз. Содан кейін құрылғыны жоғарыда сипатталғандай қосыңыз.



- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз.

Соусты табада тікелей араластырғанда қайнаған сұйықтың шашырамауы үшін табаны пештен алып қойыңыз (күйіп қалу қаупі бар!).

#### Рецепт үлгісі: Майонез

250 г май (мысалға, күнбағыс майы),  
1 жұмыртқа және жұмыртқаның қосымша 1 сары уызы,  
1–2 ас қасық сірке суы (шамамен 15 г),  
дәм үшін тұз бен бұрыш

Барлық ингредиенттерді (бөлме температура-  
турасында) стақанның ішіне жоғарыдағы рет  
бойынша салыңыз. Қол блендерін стақанның  
түбіне орнатыңыз. Қол блендерін барынша  
жылдамдықта қолданыңыз, оны май қоюлана  
бастағанша сол күйде ұстаңыз. Содан кейін май  
қалдығын араластыру үшін, өшірмей тұрып,  
тіреуді қоспаның үстіне сосын астына қарай  
қозғаңыз. Өңдеу уақыты: қаттылықты арттыру  
үшін 1 минуттан (салат үшін) 2 минутке дейін  
(мысалға, соус үшін).

## Араластырғыш

Араластырғышты тек шайқалған кілегейді,  
жұмыртқаның ақуызын, бисквиттерді және  
дайын қоспалар десерттерін өңдеу үшін  
қолданыңыз.

- Араластырғышты (7b) араластыру берілістер қорабына (7a) енгізіп, содан кейін мотор бөлігін (4) берілістер қорабына басыңыз.
- Араластырғышты тостаған ішіне орнатыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Қолданыстан кейін тоқтан ажыратып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймесін (5) басыңыз. Содан кейін араластырғышты берілістер қорабынан алып шығыңыз.

### Жақсы нәтижелер үшін берілген кеңестер

- Орта дәрежедегі тостағанды қолданыңыз.
- Араластырғышты кішкене еңкейтіп ұстап, оны сағат тілінің бағыты бойынша жылжытыңыз.
- Шайқалған кілегей (макс. 400 мл салқындатылған кілегей, мин. 30% майлылығы, 4–8 °C): Төменгі жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.
- Шайқалған жұмыртқа ақуызы (макс. 4 жұмыртқа): Орта жылдамдықтан бастап шайқау барысында жылдамдықты арттырыңыз.

## Турағыш

Турағыш (9, 10, 11) етті, қатты ірімшікті, пиязды, шөпті, сарымсақты, сәбізді, жаңғақты, бадамды т.б. турағанға дәл келеді.

Қатты тағамдарды әруақытта барынша жылдамдықта тураңыз (мысалы: пармезан, шоколад).

Жақсы нәтижелер үшін (D, E, G) өңдеу кестелерін қараңыз. Турағышының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты: 2 минут.

Мұз жару үшін «bc» мұз жаруға арналған жүзін қолданыңыз (11c). Мускат және кофе дәндері сияқты қатты тағамдар үшін пайдаланбаңыз.

### Преци кълцане ...

- предварително нарежете на едро месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, чушките
- премахнете стълата на зелените подправки, черупките на ядките
- премахнете костите, сухожилията и хрущялите от месото
- винаги проверявайте дали пръстенът против плъзгане е прикрепен към купата на резачката.

**Предупреждение:** Ножът е много остър! Винаги го хващайте за горната пластмасова част и внимавайте при работа с него.

1. Жүздің қабын абайлап алыңыз.
2. Жүзді аяқтың ортасындағы істікке орналастырыңыз, төмен қарай басып, бұрап, бекітіңіз.
3. Аяқты тағамға толтырып, қақпағын жабыңыз.
4. Мотор бөлігін қақпаққа енгізіңіз.
5. Турағышты қосу үшін (2) немесе (3) түймесін басыңыз. Жұмысы кезінде мотор блогын бір қолыңызбен, ал аяқты екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
6. Қолданыстан кейін, қуат көзінен суырып, мотор бөлігін ажырату үшін босату түймелерін (5) басыңыз.
7. Қақпақты алыңыз.
8. Өңделген тағамды алмас бұрын абайлап жүзін алыңыз. Жүзді алу үшін аздап бұрап, тартыңыз.

**Рецепт мысалдары:** Ванилин және бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе жағын ретінде):

- «hc» турағыш аяғына 50 г өрік және 70 г қою бал салыңыз.
- Ең жоғары жылдамдықпен 4 секунд айналдырыңыз.
- 10 мл су құйыңыз (ванилин қосылған).
- 1,5 секундтай қайта айналдырыңыз.

### «bc» турағышына арналған қосымша жабдықтар (11)

«bc» турағышын коктейльдер, сусындар әзірлеу, қамыр араластыр немесе мұз кесектерін жару үшін пайдалануға болады.

### Құймақ қамырын араластыру

Алдымен аяққа 375 мл сүт құйыңыз, одан кейін 250 г ұн және 2 жұмыртқа қосыңыз.



«Т» жылдамдығын пайдаланып қоспаны майда болғанша араластырыңыз.

### Мүз кесектерін жару

- Мүз жарғыш жүзін (11с) аяқтың ортасындағы істікке (11d) қаттырақ итеріп бекітіңіз.
- Аяққа кем дегенде 7 мүз кесегін салыңыз. Қақпағын жауып, мотор бөлігін жалғап, «Т» жылдамдығын қосыңыз.
- Қолданыстан кейін мотор бөлігін ажыратып, қақпағы мен мүз жарғыш жүзін алыңыз.
- Жарылған мүз кесектерін алыңыз немесе дастархандағы сусынның үстіне бірден салыңыз.

## Тазалау

Мотор бөлігін (4) және араластыру берілістер қорабын (7а) тек ылғалды матамен сүртіңіз. Қақпақты (10а, 11а) ағып жатқан су астында жууға болады, бірақ оны суға батыруға немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болмайды. Барлық басқа бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Ұқыпты түрде тазалау үшін турау тостағандарындағы анти-сырғу жүзіктерін алып тастасаңыз болады.

Пигмент құрамы жоғары өнімдерді (мысалға, сәбіздер) өңдеу нәтижесінде құрылғының пластикалық бөлшектері түссізденуі мүмкін. Осы бөлшектерді тазаламас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп шығыңыз.

## Жабдықтары

(жеке сатып алуға болады, барлық елдерде қолжетімді емес)

MQ 10:	Қаймақ және жұмыртқа ағын көпіршітетін араластырғы
MQ 20:	Шөптер, сәбіз және т.б. турауға арналған, сыйымдылығы 350 мл турағыш
MQ 30:	Сәбізді, етті, пиязды т.б. турауға арналған 500 мл турағышы
MQ 40:	Турауға, араластыруға және мұзды ұсақтауға арналған 1250 мл турағышы
MQ 50:	Көкөністер мен картоп мыжуға арналған пюре жабдығы
MQ 70:	Турауға, араластыруға, илеуге және үгуге арналған тамақ комбайнының жабдығы

### Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын 68

қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді. Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.



Қолмен араластырғыш/Блендер,  
Multiquick 5 Vario  
MQ 5000 Soup, MQ 5020 Pasta, MQ 5035 Sauce,  
MQ 5045 Aperitive  
Тип 4191  
220–240 Кернеу, 50–60 Гц, 750 Ватт

Польшада жасалған үшін  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Германия Занды өндіруші:  
Делонги Браун Хаусхолд ГмБХ  
Карл-Улрих-Штрассе ң  
63263 Ной-Изенбург

Кепілді қызмет көрсету мерзімінде немесе одан кейін қызмет көрсету, сондай-ақ ақаулықтарды анықтау мәселелері бойынша Braun компаниясының Тұтынушыларға қызмет көрсету қызметіне 8 800 200 5262 телефоны арқылы хабарласыңыз.

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:  
«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,  
Москва қаласы, Сушѐвская көшесі,  
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)  
Тел. +7 (495) 781-26-76

## Ақаулықты түзету

Ақаулық	Себебі	Шешім
Қол блендері жұмыс істемей тұр.	Қуат жоқ	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты/қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Егер олардың ешқайсысы ақаулы болмаса, Braun сервис орталығына хабарласыңыз.

## Русский

### Руководство по эксплуатации


Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна.

Мы надеемся, что Вы останетесь довольны своим новым блендером Braun.

## Перед использованием

**Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора.**

### Внимание

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и шнур в недоступном для детей месте. Перед тем как заменять аксессуары или приближаться к подвижным деталям, выключайте устройство и отсоединяйте его от сети.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, если использование осуществляется под надзором или они прошли инструктаж по безопасному пользованию устройством и осознают потенциальные опасности.
-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и хранением.
- Не мойте моторную часть (4) и редуктор венчика (7a) под проточной водой и не погружайте их в воду.
- Крышку (10a, 11a) можно мыть в под проточной водой, не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Электрические приборы Braun соответствуют применимым стандартам безопасности. Ремонт или замена сетевого шнура должны проводиться только специалистами сервисных центров. Неквалифицированный ремонт может быть опасен для потребителя.
- Перед подключением, проверьте соответствие напряжения в сети напряжению, указанному на приборе.
- Прибор предназначен только для бытового применения.
- Мерный стакан (8) и чаша не предназначены для использования в микроволновой печи.

## Описание и комплектность

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка «Турбо»
- 4 Моторная часть
- 5 Кнопки фиксации
- 6 Рабочая часть блендера
- 7a Редуктор венчика
- 7b Венчик
- 8 Мерный стакан
- 9 измельчитель «hc» объемом 350 мл
  - 9a Крышка
  - 9b Нож
  - 9c Чаша
  - 9d Противоскользящая подставка
- 10 измельчитель «hc» объемом 500 мл
  - 10a Крышка
  - 10b Нож
  - 10c Чаша
  - 10d Противоскользящая подставка
- 11 измельчитель «hc» объемом 1250 мл
  - 11a Крышка
  - 11b Нож
  - 11c Нож для льда
  - 11d Чаша
  - 11e Противоскользящая подставка

Пожалуйста, очистите все детали перед первым использованием (см. В).

## Настройка скорости

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скоростного режима. Чем выше настройка, тем быстрее происходит измельчение. Поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Однако максимальную скорость обработки можно установить только нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для подачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

## Ручной блендер

Ручной блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей. Для получения наилучших результатов смешивания используйте самую высокую скорость.

- Вставьте моторную часть (4) в рабочую часть блендера (6) до фиксации.
- Полностью опустите ручной блендер в мерный стакан или чашу. Затем включите прибор, как описано выше.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть.

Если Вы перемешиваете прямо в кастрюле в процессе приготовления, то сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости (риск ожога).

#### Пример рецепта: Майонез

250 г масла (например, подсолнечного),  
1 яйцо и 1 яичный желток дополнительно,  
1–2 ч. ложки уксуса (приблизительно 15 г),  
Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты (при комнатной температуре) в емкость, в вышеупомянутом порядке. Поместите ручной блендер на дно емкости. Используйте ручной блендер на максимальной скорости, придерживайтесь этой скорости до тех пор, пока масло не побелеет. Затем, не выключая, поднимите ручку на поверхность смеси, затем опять назад, вниз, чтобы забрать остаток масла. Время изготовления: от 1 минуты (для салата) до 2-х минут для большей густоты (например, для соуса).

## Венчик

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, и бисквитного теста и готовых десертов.

- Вставьте венчик (7b) в редуктор (7a), затем подсоедините моторную часть (4) к редуктору.
- Полностью опустите венчик в чашу и только после этого включайте прибор.
- После использования отключите прибор от сети и нажмите кнопки фиксации (5), чтобы отсоединить моторную часть. Затем вытащите венчик из редуктора.

#### **Советы для получения наилучших результатов**

- Используйте чашу среднего размера.
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа его слегка под наклоном.
- Взбитые сливки (макс. 400 мл охлажденных сливок, мин. 30 % жирности, 4–8 °С): начните с малой скорости и увеличивайте скорость при взбивании.
- Взбивание яичных белков (макс. 4 яйца): начните со средней скорости и увеличивайте скорость при взбивании.

70

## Измельчители

Измельчители (9, 10, 11) идеально подходят для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, орехов, миндаля и т.д.

Всегда измельчайте твердые продукты на полной скорости (например, пармезан, шоколад).

Для получения наилучших результатов, пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей (D, E, G). Максимальное время работы измельчителя – 2 минуты.

Для измельчения льда пользуйтесь измельчителем «bc» с ножом для льда (11c). Не измельчайте слишком твердые продукты, такие как мускатные орехи, кофейные зерна и крупы.

#### **Перед измельчением ...**

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь.
- Удалите стебли зелени, скорлупу орехов.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Убедитесь, в наличии противоскользящей подставки на чаше измельчителя.

**Внимание:** Очень острый нож! Всегда держите его за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним очень осторожно.

1. Осторожно снимите защитный чехол с ножа.
2. Установите нож на центральный стержень чаши измельчителя, нажмите и поверните до полной фиксации.
3. Поместите продукты в чашу измельчителя и накройте крышкой.
4. Присоедините моторную часть к крышке до фиксации.
5. Нажмите кнопку пуска (2) или (3) для начала работы. Во время работы держите моторную часть одной рукой, а чашу другой.
6. После использования отключите прибор от сети и нажмите на кнопки фиксации(5), чтобы отсоединить моторную часть.
7. Снимите крышку.
8. Осторожно вытащите нож перед тем, как вынимать измельченные продукты. Для снятия ножа слегка поверните и приподнимите его.

#### Пример рецепта: Чернослив с ванилью и медом (начинка или спред для блинчиков):

- Поместите в чашу-измельчитель «hc» 50 г чернослива и 70 г кремowego меда.
- Измельчайте в течение 4 секунд на максимальной скорости.
- Добавьте 10 мл воды (приправленной ванилью).
- Продолжайте измельчать в течение еще 1,5 секунд

#### **Дополнительные возможности измельчителя «bc» (11)**

При помощи измельчителя «bc» можно также взбивать коктейли или напитки, замешивать тесто или измельчать лед.

### Тесто для блинов:

Налейте 375 мл молока в чашу, добавьте 250 г муки и 2 яйца. На скорости «Т» месите тесто до готовности.

### Измельчение льда

- Плотнo установите нож для льда (11с) на центральный стержень чаши (11d) до полной фиксации.
- В чашу поместите максимум 7 кубиков льда. Закройте крышку, присоедините моторную часть и включите скорость «Т».
- После использования отсоедините моторную часть, крышку и нож для льда.
- Удалите из чаши измельченный лед или просто налейте приготовленный напиток прямо в чашу и подавайте к столу.

## Уход

Очищайте моторную часть (4) и редуктор венчика (7а) влажной мягкой тканью. Крышку (10а, 11а) можно мыть под проточной водой, но не погружайте ее в воду и не мойте в посудомоечной машине. Все другие части можно мыть в посудомоечной машине.

С чаши измельчителя можно снять противоскользкую подставку для более тщательного очищения.

При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет (например, морковь), пластмассовые детали могут окраситься. Перед очисткой протрите такие детали растительным маслом.

## Аксессуары

(можно приобрести отдельно, доступны не во всех странах)

MQ 10:	Венчик для взбивания сливок, яичных белков, десертов
MQ 20:	Измельчитель объемом 350 мл для зелени, лука, чеснока, чили, орехов, т.д.
MQ 30:	Измельчитель объемом 500 мл для измельчения моркови, мяса, лука и т.д.
MQ 40:	Измельчитель объемом 1250 мл для шинковки, смешивания и измельчения льда
MQ 50:	Насадка для приготовления пюре из вареных овощей и картофеля
MQ 70:	Насадка для кухонного комбайна, предназначенная для нарезки, смешивания, замешивания теста и шинковки

В изделие могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

### Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя. А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).



Ручной блендер,  
Multiquick 5 Vario  
MQ 5000 Soup, MQ 5020 Pasta, MQ 5035 Sauce,  
MQ 5045 Aperitive  
Тип 4191  
220–240 Вольт, 50–60 Герц, 750 Ватт

Изготовлено в Польше для  
De'Longhi Браун Хаусхолд ГмбХ Германия  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

По вопросам выполнения гарантийного или послегарантийного обслуживания, а также в случае возникновения проблем при использовании продукции, просьба связываться с Информационной Службой Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 5262.

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцевская, д. 27, стр. 3. Тел. +7 (495) 781-26-76

## Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Погружной блендер не работает.	Нет подачи питания.	Проверьте, подключен ли прибор к сети питания. Проконтролируйте домашние электрические предохранители и автоматы защиты. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Braun.

## Українська


### Інструкція по застосуванню

Наша продукція створена відповідно до високих стандартів якості, функціональності і дизайну. Ми сподіваємось, що Вам сподобається новий пристрій Braun.

### Перед використанням

**Будь ласка, ретельно вивчіть вказівки по використанню, перш ніж користуватися приладом.**

#### Увага

- Пристрій заборонено використовувати дітям. Зберігайте пристрій разом із дротом у недоступному для дітей місці. Перед заміною приладдя чи обслуговуванням рухомих деталей обов'язково вимкніть пристрій і відключіть його від джерела живлення.
- Пристрій дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу й усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через неправильну експлуатацію.
-  Ножи очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с ножами с особой осторожностью.
- Завжди вимикайте пристрій, якщо залишаєте його без нагляду і перед збиранням, розбиранням, чищенням і зберіганням.
- Не поміщайте двигун і механізм вінчика під проточну воду і не занурюйте їх у воду.
- Кришку (10a, 11a) можна мити в проточній воді, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.
- Електричні прилади Braun відповідають стандартам безпеки. Ремонт або заміна кабелю живлення повинні виконуватися лише авторизованим обслуговуючим персоналом. Помилкові, некваліфіковані ремонтні роботи можуть привести до певної небезпеки при використанні.
- Перед включенням в мережу упевніться, що Ваша напруга відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Прилад сконструйований для роботи із звичайними побутовими об'ємами.
- Чаша (8) і миска не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

### Опис

- 1 Регулятор змінної швидкості
  - 2 Кнопка змінної швидкості (on/off.)
  - 3 Кнопка прискорювача «turbo»
  - 4 Моторна частина
  - 5 Кнопки фіксатора
  - 6 Стержень блендера
  - 7a Редуктор вінчика
  - 7b Вінчик
  - 8 Мірний стакан
- 
- 9 350 мл подрібнювач «hc»
    - 9a Кришка
    - 9b Лезо
    - 9c Миска
    - 9d Кільце проти ковзання
  - 10 500 ml подрібнювач «са»
    - 10a Кришка
    - 10b Лезо
    - 10c Миска
    - 10d Кільце проти ковзання
  - 11 1250 ml подрібнювач «bc»
    - 11a Кришка
    - 11b Лезо
    - 11c Ніж для льоду
    - 11d Миска
    - 11e Кільце проти ковзання

Будь ласка, зробить чищення всіх деталей приладу перед першим використанням (див. В).

### Вибір швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості. Чим вище це налаштування, тим швидше відбувається нарізування. Швидкість можна зручно регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості великим або вказівним пальцем. Однак максимальної швидкості обробки можна досягти лише шляхом натискання кнопки «turbo» (3) Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикаєти регулятор швидкості.

### Ручний блендер

Ручний блендер прекрасно личить для приготування соусів, підлив, супів, майонезу і дитячого харчування, а також для змішування напоїв та молочних коктейлів. Для здобуття найкращих результатів змішування використовуйте найвищу швидкість.

- Вставте привід (4) в ручку блендера (6).
- Розташуйте ручний блендер глибоко в чаші або місці. Потім увімкніть прилад як описано вище.

- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу.

При змішуванні безпосередньо в каструлі в ході готування спочатку зніміть каструлю з плити щоб уникнути розбризкування киплячої рідини (ризик обшпарювання!).

#### Приклад рецепту: Майонез

250 г рослинної олії (наприклад, соняшникової),  
1 ціле яйце + 1 яєчний жовток,  
1–2 ч. ложки оцту (приблизно 15 г),  
Сіль та перець за смаком

Покладіть усі інгредієнти (при кімнатній температурі) в ємність, у вищезазначеному порядку. Занурте ручний блендер на дно ємності. Використовуйте ручний блендер на максимальній швидкості, дотримуйтесь цієї швидкості до тих пір, поки олія не побіліє. Потім, не вимикаючи, підніміть ручку на поверхню суміші, потім знову назад, вниз, щоб забрати решту масла. Час виготовлення: від 1 хвилини (для салату) до 2-х хвилин для більшої густоти (наприклад, для густого соусу).

## Вінчик

Використовуйте вінчик лише для збивання вершків, яєчних білків і змішування бісквітного тіста і готових десертів.

- вставте вінчик (7b) в механізм (7a), закріпіть привід в корпусі.
- Помістіть віночок в миску і лише після цього увімкніть прилад.
- Після використання вимкніть з мережі і натисніть кнопку відкриття (5) для від'єднання приводу. Потім від'єднайте вінчик від приводу.

### Поради для досягнення найкращих результатів

- Використовуйте миску середнього розміру.
- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його злегка під кутом.
- Збиті вершки (макс. 400 мл охолоджених вершків, мін. 30 % жирності, 4–8 °C): почніть з малої швидкості при збиванні.
- Збивання яєчних білків (макс. 4 яйця): почніть з середньої швидкості і збільшуйте швидкість при збиванні.

## Подрібнювачі

Подрібнювачі (9, 10, 11) чудово личать для подрібнення м'яса, твердого сиру, лука, трав, часнику, моркви, горіхів, мигдалю і так далі.

Завжди подрібнюйте тверді продукти на повній швидкості (наприклад, пармезан, шоколад).

Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, ознайомтеся з таблицею (D, E, G).

Максимальний час роботи для подрібнювача – 2 хвилини.

Для дроблення льоду користуйтеся подрібнювачем «bc» з ножем для льоду (11c).

Не подрібнюйте надзвичайно тверді предмети, такі як мускатні горіхи, кавові зерна і злаки.

### Перед подрібненням ...

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву
- Видаліть стебла зелені, шкаралупу горіхів.
- З м'яса видаліть кістки, сухожилля та хрящі.
- Переконайтеся, що кільце для запобігання ковзанню (8d, 9e) завжди прикріплене до чаші подрібнювача.

**Увага:** Дуже гострі ножі! Завжди тримайте їх за верхню пластикову частину та поведіться з ними уважно.

1. Обережно зніміть запобіжну кришку з ножа.
2. Розташуйте ніж на штифт в центрі чаші подрібнювача, потім натисніть та поверніть для фіксації.
3. Наповніть чашу продуктами і закрийте кришкою.
4. До кришки приєднайте електродвигун.
5. Для початку роботи подрібнювача натискуйте (2) або (3). Під час роботи тримайте моторну частину однією рукою, а чашу іншою.
6. Після використання відключіть прилад від мережі і натисніть кнопки фіксатора (5) для від'єднання електродвигуна.
7. Зніміть кришку.
8. Перед витяганням з чаші перероблених продуктів обережно витягніть ніж. Для зняття ножа. злегка оберніть його і витягніть.

### Приклад рецепта: Ванільно-медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів):

- Покладіть 50 г чорносливу та 70 г меду у змішувальну чашу «hc».
- Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 4 секунд.
- Додайте 10 мл води (зі смаком ванілі).
- Змішуйте ще 1,5 секунди.

### Додаткові аспекти застосування подрібнювача «bc» (11)

За допомогою подрібнювача «bc» можна також виготовляти коктейлі або напої, збивати тісто, а також дробити лід.

### Збивання тіста для млинців

Залийте 375 мл молока в чашу, додайте 250 г борошна і 2 яйця. На швидкості «Т» збийте тісто до готовності.



### Дроблення льоду

- Щільно встановіть ніж для льоду (11c) на штифт в центрі чаші (11d) до фіксації.
- В чашу засипте до 7 кубиків льоду. Закрийте кришку, приєднайте електродвигун та переробіть на швидкості «Т».
- Після використання від'єднайте електродвигун, кришку та ніж для льоду.
- Висипте роздроблений лід або просто залийте напій в чашу та подайте на стіл.

## Очищення

Очищайте привід (4) і прилад для вінчика (7a) вологою м'якою тканиною. Кришку (10a, 11a) можна мити під проточною водою, але не занурюйте її у воду і не мийте в посудомийній машині.

Всі інші частини можна мити в посудомийній машині.

Ви можете зняти кільця проти ковзання з миски подрібнювача для ретельнішого очищення.

При роботі з продуктами з великим вмістом фарбників (наприклад, морква) пластикові деталі можуть втратити колір. Протріть їх рослинною олією перед очищенням.

## Акcesуари

(отримуються окремо, доступні не у всіх країнах)

MQ 10:	Вінчик для збивання вершків, яєчних білків, десертів
MQ 20:	Подрібнювач для зелені, цибулі, часнику, чилі, горіхів, і так далі 350 мл.
MQ 30:	500 мл подрібнювач для подрібнення моркви, м'яса, цибулі, і так далі
MQ 40:	1250 мл подрібнювач для подрібнення, змішування і кришіння льоду
MQ 50:	Насадка для пюре для перетирання варених овочів та картоплі
MQ 70:	Насадка кухонного комбайну для нарізування, змішування, замішування та подрібнення

Зміни можуть вноситися без повідомлення

Будь ласка, не утилізуйте продукт в побутові відходи після закінчення терміну служби. Його можна утилізувати в Сервісних центрах Braun або у відповідних точках прийому у Вашій країні.



Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



001

Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).



## الملحقات

يمكن شرائها منفردة وغير متاحة في كل الدول

الجزء MQ 10:	خفاق لضرب القشدة وضرب باض البيض والهلوى الجاهزة.
الجزء MQ 20:	مفرمة ضغط 350 مللي لفرم الأعشاب والبصل والثوم والشطة والمكسرات.
الجزء MQ 30:	مفرمة 500 مللي لفرم الجزر واللحم والبصل الخ
الجزء MQ 40:	مفرمة 1250 مللي للفرم والخلط والضرب وتكسير الثلج
الجزء MQ 50:	ملحق هرس لهرس الخضروات والبطاطس
الجزء MQ 70:	خلاط الطعام للفرم والخلط والعصر والتقطيع

**ضمان**  
نقدم ضماناً لمدة عامين على هذا المنتج، يبدأ من تاريخ الشراء. وسنقوم في أثناء فترة الضمان بعلاج أي عيوب في المنتج تكون ناشئة عن أخطاء أو عيوب في المواد الخام أو الصناعة، حيث سنقوم بإصلاح أو استبدال الجهاز مجاناً وفقاً لما نراه مناسباً.  
يمتد هذا الضمان لجميع البلدان التي يوزع بها هذا الجهاز عن طريق براون أو موزعيه المعتمدين. لا يغطي هذا الضمان: التلف الناجم عن سوء الاستعمال أو الاستهلاك العادي، بالإضافة إلى العيوب غير المؤثرة على عمل أو قيمة الجهاز. ويصبح الضمان لاغياً إذا ما خضع الجهاز لأي إصلاحات من أشخاص غير معتمدين من قبل براون أو إذا لم تستخدم قطع غيار براون الأصلية.  
للحصول على الخدمة خلال فترة الضمان، قدم الجهاز كاملاً أو أرسله مع إيصال الشراء الخاص بك لأحد مراكز خدمة براون المعتمدة.

### Country of origin: Poland

### Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of manufacture. Example: "101" – The product was manufactured in week 01 of 2011.

يخضع للتغيير دون إشعار مسبق.

الرجاء عدم التخلص من المنتج في مخلفات المنزل عند انتهاء فترة عمره المفيد. يمكن التخلص من المنتج في مركز خدمات براون أو نقاط التجميع المناسبة المتوفرة في دولتك.



### بلد المنشأ بولندا

### تاريخ الصنع

لتحديد تاريخ الصنع، ارجع إلى رمز الإنتاج المكون من ثلاثة أرقام والمدون بالقرب من اللوحة المعدنية لنوع المنتج. الرقم الأول من رمز الإنتاج يمثل آخر أرقام عام الصنع. أما الرقمين التاليين فيمثلان أسبوعاً محدداً من عام الصنع. مثال: "101" – تم صنع هذا المنتج في الأسبوع 01 من عام 2011.

لتكسير الثلج استخدم مفرمة "التكسير والتقطيع" ("bc") بشفرة الثلج (11c). لا تظن الطعام الصلب جداً مثل جوز الطيب وحببات القهوة والحبوب.

### اتبع ما يلي قبل القطع...

- اقطع اللحم أو الجبن أو البصل أو الجزر أولاً.
- ازل بذور الأعشاب والقشور والنوى.
- ازل العظم والأنسجة والغضاريف من اللحم.
- تأكد أن الحلقة المانعة للانزلاق مثبتة في الوعاء.

**تحذير:** الشفرة حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمه بحرص.

1. ازل الغطاء الواقى من الشفرة بحرص.
2. ضع الشفرة في منتصف الوعاء وادفعها لأشفل ثم لفها حتى تُغلق.
3. املاَ وعاء المفرمة وضع عليه الغطاء.
4. اضغط على الموتور الجزء الموجود في الغطاء.
5. اضغط المفتاح (2) أو (3) لتشغيل المفرمة أثناء الخلط ثم امسك الموتور الجزء في يد والوعاء في اليد الأخرى.
6. وبعد الاستخدام، اسحب السلك من القابس واضغط على مفاتيح الدفع (4) لفصل الموتور.
7. ارفع الغطاء
8. أخرج الشفرة بحرص قبل إزاله الطعام المفروم. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

مثال لوصفة: قراصيا بالفانيلا والعسل (فطائر محلاة مضغوطة أو مفرودة):

- املاَ مفرمة "القدرة العالية" ("hc") ب 50 جرام قراصيا و 70 جرام قشدة من العسل الكريمي.
- قم بالخلط لمدة 4 ثواني بأقصى سرعة.
- أضف 10 مللي ماء (بنكهة الفانيلا).
- استمر في الخلط لمدة 15 ثانية آخرين.

### استخدامات أخرى لمفرمة ("bc") "التكسير والتقطيع" (11)

يمكنك باستخدام مفرمة "التكسير والتقطيع" ("bc")

أن تخلط أيضاً المخفوقات أو المشروبات وكذلك خلط العجائن أوتكسير مكعبات الثلج.

### خلط عجينة البان كيك

ضع 375 مللي من الحليب في الوعاء، ثم صف 250 جرام من الدقيق ثم بيضتين. واستخدام السرعة «T» لخلط العجينة حتى تصبح لينة.

### تكسير مكعبات الثلج

- اضغط شفرة الثلج بقوة (11c) في منتصف الوعاء (11d) حتى يُغلق،
- املاَ الوعاء بسبعة أكواب من الثلج. ضع الغطاء وربك الموتور الجزء وقم بالتشغيل بالسرعة «T».
- بعد الاستخدام، اسحب جزء الموتور، وازل الغطاء وشفرة الثلج.
- فرغ الثلج بعد تكسيره أو ضعه على مشروبك في وعاء التقديم على المنضدة.

### التنظيف

نظف الموتور الجزء (4) وصندوق تروس الخفاق (7a) بقطعة من القماش فقط. يمكن تنظيف الأغطية تحت المياه الجارية ولكن لا تنقعها تحت المياه ولا تنظفها في غسالة الأطباق. يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق.

يمكن إزالة الحلقات المنزقة من أوعية الفرم لتنظيفها بطريقة أفضل.

عند خلط الأطعمة التي تحتوي على أصباغ مرتفعة (مثل الجزر) من الممكن أن تختفي ألوان الأجزاء البلاستيكية في الجهاز. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

## إعداد السرعة

الحليب. وبدون إيقاف الخلاط، ارفع عمود اخلاط ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. زمن الخلط: من دقيقة (للسلاطة) حتى دقيقتين لمزيد من التيبس (مثل المغسمات).

## الخفاق

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وخط الحلوى الاسفنجية والجاهزة.

- ادخل الخفاق (7b) في صندوق تروس الخفاق (7a) ثم اصغط على الموتور الجزء (4) في صندوق التروس.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز.
- وبعد الاستخدام، اسحب السلك من القابس واضغط على مفاتيح الدفع (5) لفصل الموتور. ثم اسحب الخفاق خارج صندوق التروس.

## خطوات للحصول على أفضل النتائج

- استخدم وعاء متوسط الحجم.
- حرك الخفاق حركة دائرية مع مسكه بميل خفيف.
- القشدة المخفوقة (قشدة مبردة 400 ملي على الأكثر، تحتوي على 30% من الدهون، 4-8 درجة سليزيوس):
  - ابدء بسرعة منخفضة ثم زود السرعة أثناء الخفق.
  - خفق بياض البيض (4 بيضات على الأكثر).
  - ابدء بسرعة منخفضة ثم زود السرعة أثناء الخفق.

## المفارم

المفارم (9, 10, 11) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والجزر والمكسرات واللوز الخ.

افرم الطعام الصلب دائماً بأعلى سرعة (مثل الشوكولاتة والبارميان).

للحصول على أفضل النتائج، انظر جداول الخلط (D, E, G). أقصى زمن تشغيل للمفرمة هو دقيقتين.

عند تشغيل مفتاح السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة. كلما كان إعداد السرعة أعلى، كانت نتائج الفرغ أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بضغط منظم السرعة باستخدام الإبهام أو السبابة. ومع ذلك، يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على مفتاح الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضاً استخدام مفتاح القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

## الخلاط اليدوي

يكون الخلاط اليدوي مناسباً جداً لإعداد المغسمات والمرق والصوص والميونيز وغذاء الأطفال وكذلك إعداد المشروبات ومخفوقات الحليب. استخدام أعلى درجات السرعة للحصول على أفضل نتائج خلط.

- اضغط على الموتور الجزء (4) في عمود الخلاط (6).
- ثبت الخلاط اليدوي في دورق أو وعاء. ثم شغل الجهاز كما هو موضح أعلاه.
- بعد الاستخدام انزع السلك من القابس واضغط على مفاتيح الدفع (5)

لفصل عن جزء الموتور. عند الخلط في وعاء الصوص مباشرة أثناء الطهي، اخرج الوعاء من الفرن أولاً لتجنب رش السائل أثناء الغليان (مخاطرة التعرض للحرق).

## مثال لوصفة: المونيز

250 جرام زيت (زيت عباد الشمس مثلاً)  
بيضة وصفار بيضة أخرى  
1-2 ملعقة طعام خل (15 جرام تقريباً)  
ملح وفلفل للطعم

ضع جميع المكونات (في درجة حرارة الغرفة) في الدورق بالترتيب المذكور أعلاه، وضع يد الخلط داخل قاع الوعاء. شغل يد الخلط على أقصى سرعة واستمر على ذلك الوضع حتى يبدد الزيت في التحول إلى لون


## عربي

تم تصميم منتجاتنا لتلبي أعلى معايير الجودة والقابلية لأداء الوظائف والتصميم.  
ونأمل في أن تستمتع بمنتج Braun الجديد الخاص بك لأقصى درجة.  
الجهاز.

## قبل الاستخدام

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية كاملة قبل استخدام الجهاز.

### تحذير

- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. يجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال. يجب إيقاف تشغيل الجهاز وقطع توصيله من مورد الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الأجزاء المرفقة التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أفراد محدودي الحركة البدنية أو لديهم قدرات محدودة فيما يتعلق بالإحساس أو القدرات الذهنية أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة في حالة وجود إشراف عليهم أو إرشادهم فيما يتعلق باستخدام المنتج بطريقة آمنة وفي حالة فهمهم للمخاطر المتضمنة.
-  الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يرجى تناول الجهاز بأقصى رعاية.
- يجب دائماً إلغاء توصيل الجهاز من مورد الطاقة في حالة تركه دون ملاحظة وقبل التركيب وفك التركيب والتنظيف والتخزين.
- لا تضع الموتور الجزء (4) ولا صندوق اتوس الخفاق (7a) تحت المياه الجارية ولا تغمرها في الماء.
- يمكن تنظيف الأغشية تحت المياه الجارية ولكن لا تنقعها في المياه ولا تنظفها في غسالة الأطباق.
- أجهزة Braun الكهربائية مطابقة لمعايير السلامة المطبقة. يجب أن تتم الإصلاحات أو عمليات استبدال الأسلاك الرئيسية على يد فني مؤهل معتمد فقط. قد تتسبب أعمال الإصلاحات الخاطئة وغير المتخصصة في تعرض المستخدم لمخاطر كبيرة.

- قبل توصيل الجهاز بقابس الكهرباء، تأكد أن جهد الكهرباء لديك يتوافق مع جهد الكهرباء الموصى به على الجهاز.
- هذا الجهاز مُصنَع لخلط الكميات العادية للأسرة.
- الدورق (8) وأوعية الطحن غير قابلة للاستخدام في الميكروويف.

## الوصف

- 1 منظم مختلف السرعات
  - 2 مفتاح مختلف السرعات (تشغيل/ إيقاف)
  - 3 مفتاح الخلط المتناوب
  - 4 الموتور الجزء
  - 5 مفاتيح الدفع
  - 6 عمود الخلاط
  - 7a علب السرعة الخفاق.
  - 7b الخفاق
  - 8 دورق الخلاط
  - 9 مفرمة ("hc") "قدرة عالية" 350 ملي  
9a غطاء  
9b شفرة  
9c وعاء  
9d حلقة مانعة للانزلاق
  - 10 مفرمة ("ca") "قدرة متوسطة" 500 ملي  
10a غطاء  
10b شفرة  
10c وعاء  
10d حلقة مانعة للانزلاق
  - 11 مفرمة ("bc") "التكسير والتقطيع" 1250 ملي  
11a غطاء  
11b شفرة  
11c شفرة تكسير الثلج  
11d وعاء  
11e حلقة مانعة للانزلاق
- يرجى تنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام لأول مرة (راجع الفقرة «التنظيف»/B).



